

MURIEL  
**BARBERY**  
o delicatessă



B A B E L

colecție coordonată de Dana Ionescu

**BABEL**

MURIEL BARBERY, romancieră franceză născută la Casablanca, Maroc, la 28 mai 1969. A studiat la École Normale Supérieure de Fontenay-Saint-Cloud și a obținut diploma de studii aprofundate în filosofie. A predat într-un liceu, apoi la IUFM din Saint-Lô. A scris primul volum în 2000, *O delicată*, tradus în douăsprezece limbi. *Eleganța ariciului*, al doilea său roman, constituie surpriza editorială a anului 2006: s-a vândut în peste un milion de exemplare și a fost tradus rapid în lumea întreagă. Succesul la public a fost dublat și de o primire entuziastă din partea criticii, care a răsplătit volumul cu numeroase premii: Prix Georges Brassens în 2006 și Prix des Libraires, Prix des Bibliothèques pour Tous, Prix Rotary, Prix de l'Armitière de Rouen și Prix Vivre Livre des lecteurs de Val d'Isère, toate în 2007. Romanul i-a permis să figureze în topul celor mai bine vânduți autori ai anului 2007 la nivel internațional, fiind adaptat pentru marele ecran de Mona Achache, cu Josiane Balasko și Garance Le Guillermic în rolurile principale. Muriel Barbary mărturisește că poartă cu ea mereu un exemplar din *Război și pace*, pe care nu încetează să-l recitească. Este fascinată de Japonia, unde și trăiește în prezent, la Kyoto.

MURIEL  
**BARBERY**  
o delicată

traducere din limba engleză

ADRIAN PĂTRUȘCĂ

NEMIRA

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

BARBERY, MURIEL

O delicată / Muriel Barbéry; trad.: Adrian Pătrușcă. - București: Nemira Publishing House, 2015

ISBN print: 978-606-579-974-5

ISBN epub: 978-606-758-230-7

ISBN mobi: 978-606-758-237-6

I. Pătrușcă, Adrian (trad.)

821.133.1-31=135.1

Muriel Barbéry

UNE GOURMANDISE

Une gourmandise @ Éditions Gallimard, 2000

© Nemira, 2015

Coperta: Cristian FLORESCU

Ilustrația copertei: Agnes KESZEG

Redactor: Monica ANDRONESCU

Tehnoredactor: Magda BITAY

Lector: Oana IONAȘCU

Tehnoredactor ebooks: Mihai Eftimescu

Orice reproducere, totală sau parțială, a acestei lucrări, fără acordul scris al editorului, este strict interzisă și se pedepsește conform Legii dreptului de autor.

## *Cuprins*

[Despre autor](#)

[Savoarea](#)

[\(Renée\)](#)

[Proprietarul](#)

[\(Laura\)](#)

[Carnea](#)

[\(Georges\)](#)

[Pestele](#)

[\(Jean\)](#)

[Grădina de zarzavaturi](#)

[\(Violette\)](#)

[Hrana crudă](#)

[\(Chabrot\)](#)

[Oglinda](#)

[\(Gégène\)](#)

[Pâinea](#)

[\(Lotte\)](#)

[Ferma](#)

[\(Venus\)](#)

[Câinele](#)

[\(Anna\)](#)

[Pâinea prăjită](#)

[\(Rick\)](#)

[Whisky-ul](#)

(Laure).

Înghetata

(Marquet).

Maioneza

(Paul).

Revelația

Note

*Lui Stéphane, fără de care...*



## *Savoarea*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

Mă așezam la masă ca un suveran. Noi eram regii, aștrii acelor câtorva ceasuri de festin care urma să le decidă viitorul, să le traseze orizontul, tragic de apropiat sau delicios de îndepărtat și luminos, al speranțelor lor de maeștri gastronomi. Îmi făceam intrarea în sală cum pășește un consul în arenă pentru a fi aclamat și porunceam să înceapă ospățul. Cine nu a cunoscut niciodată mireasma amețitoare a puterii nu-și poate imagina acea explozie de adrenalină care se răspândește în tot corpul, descătușează armonia gesturilor, șterge orice oboseală, orice realitate care nu se supune ordinelor plăcerii tale, acest extaz al forței fără limite, când vremea luptei a trecut și îți rămâne doar să te desfeți cu ce ai câștigat, să savurezi la nesfârșit beția de a stârni teama.

Așa eram noi și domneam ca niște seniori și stăpâni peste cele mai importante mese din Franța, ghiftuiți de excelența felurilor de mâncare, de propria noastră măreție și de dorința neostoită, mereu la

fel de ațătoare ca prima urmă descoperită de un ogar, de a fi noi cei care stabilesc această excelență.

Sunt cel mai mare critic gastronomic din lume. Cu mine, această artă minoră s-a înălțat la rangul celor mai prestigioase. Toată lumea îmi știe numele, de la Paris la Rio, de la Moscova la Brazzaville, din Saigon la Melbourne și Acapulco. Am creat și am stricat reputații, am fost mentorul lucid și nemilos al tuturor agapelor somptuoase, împrăștiind cu pana mea veninul sau mierea în toate cele patru vânturi ale diverselor jurnale, emisiuni sau tribune unde eram invitat să țin discursuri despre ceea ce până atunci era rezervat cadrului restrâns al revistelor de specialitate sau al cronicilor săptămânale. Pentru eternitate, am atârnat în vitrina mea cu trofee de vânătoare unele dintre cele mai vestite bonete. Mie și numai mie mi se datorează mai întâi mărirea și apoi decăderea Casei Partais, prăbușirea Casei Sangerre, strălucirea mereu mai puternică a Casei Marquet. Pentru eternitate, da, pentru eternitate le-am făcut ceea ce sunt acum.

Am avut eternitatea în coaja cuvintelor mele și mâine voi muri. Voi muri în patruzeci și opt de ore – dacă nu cumva mor în fiecare zi, de șaizeci și opt de ani încoace, și abia astăzi îmi dau seama. Oricum, verdictul doctorului, amicul Chabrot, a picat ieri ca din cer: „Bătrâne, îți mai rămân patruzeci și opt de ore”. Ce ironie! După decenii de crăpelniță, de valuri de vin, de alcool de toate felurile, după o viață înecată în unt, frișcă, sos, prăjelniță, de excese la orice oră, pregătite cu rafinament, migălos alintate, cei mai fideli locotenenți ai mei, meșterul Ficat și acolitul său Stomac, se simt de minune, iar inima mă lasă. Mor din cauza unei insuficiențe cardiace. Și ce amărăciune!

Le-am reproșat altora că nu pun inimă în bucătăria, în arta lor, și nu m-am gândit niciodată că poate eu sunt cel căruia ea îi lipsește; inima aceasta, care acum mă trădează așa de brutal și disprețuitor, într-atât s-a ascuțit de repede lama ghilotinei...

Voi muri, dar asta nu are importanță. De ieri, după Chabrot, un singur lucru contează. Voi muri și nu reușesc să îmi amintesc o savoare care mă obsedează. Știu că gustul acesta este adevărul primordial și ultim al întregii mele vieți, că are cheia unei inimi pe care am făcut-o de atunci să tacă. Știu că este un deliciu din copilărie sau adolescență, un preparat original și minunat, dinainte de apariția oricărei vocații critice, dinainte de orice dorință sau pretenție de a vorbi despre plăcerea mea de a mânca. O savoare uitată, ascunsă într-o firidă tainică din mine și care se dezvăluie la apusul vieții mele drept singurul adevăr rostit sau înfăptuit. Caut și nu găsesc.

*(Renée)*

## STRADA GRENELLE, GHERETA PORTARILOR

Și mai ce?

Nu le ajunge că în fiecare zi lăsată de la Dumnezeu șterg noroiul prelins de pe ghetele lor de bogătani, că aspir praful ridicat de fâțâiala lor de bogătani, că ascult discuțiile și frământările lor de bogătani, că dau de mâncare la cățeei și la mâțele lor, că le ud florile, că le șterg plozii la nas, că le primesc gratificația de Anul Nou, și atunci e singurul moment când nu mai fac pe bogătani, că le miros parfumurile, că le deschid ușa cunoscuților lor, că le împart corespondența dolidora de extrase ale conturilor lor de bogătani, de rente de bogătani și de datorii de bogătani, că mă chinui să le răspund la zâmbete, că, în fine, locuiesc în casa lor de bogătani, eu, portăreasa, neica nimeni, chestia din spatele geamului de la intrare, pe care o saluți din fugă ca să ai cugetul împăcat, pentru că e deranjant să vezi ființa asta bătrână, tupilată în celula ei întunecoasă, fără lustră de cristal, fără pantofi de lac, fără mantou din păr de cămilă, asta deranjează, dar în același timp este liniștitor, ca o

întruchipare a diferenței sociale care justifică superioritatea clasei lor, ca un fundal gri care le pune în valoare generozitatea și le măgulește eleganța – nu, nu le ajunge, pentru că mai mult decât toate astea, mai mult decât a duce zi după zi, ceas după ceas, minut după minut, dar, mai ales, an după an, existența asta jalnică de întemnițată, ar mai trebui să le și înțeleg acum și necazurile de bogătani?

Dacă vor să afle ce mai face Dooomnu', n-au decât să-i sune la ușă.

## *Proprietarul*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

De când mă știu, mi-a plăcut să mănânc. Nu aș putea să spun cu precizie care au fost primele mele extaze gastronomice, dar identitatea primei mele bucătărese preferate, bunica mea, nu îngăduie prea multe dubii asupra subiectului. În meniul sărbătorilor erau carne cu sos, cartofi cu sos și sos din belșug. Prin urmare, toată viața n-am știut dacă după copilărie tânjeam sau nu după tocănițele ei, dar niciodată nu am degustat cu atâta lăcomie – oximoron la care sunt specialist – ca la mesele bunicii cartofii îmbibați cu sos, ca niște mici bureți delicioși. Aceasta să fie senzația uitată care îmi dă târcoale prin piept? Ar fi de ajuns să-i cer lui Anne să lase la marinat câțiva tuberculi în sosul unui *coq au vin* <sup>1</sup> burghez? Vai, știu bine că nu. Știu prea bine că gustul după care tânjesc a scăpat mereu vervei mele, memoriei mele, gândirii mele. *Pot-au-feu* <sup>2</sup> mirifice și *poulets chasseur* <sup>3</sup> să leșini de plăcere, coqs au vin amețitoare, ciulamale aiuritoare, voi sunteți tovarășii copilăriei mele carnivore și înecate în

sosuri. Vă ador cratițe cu efluvii de vânat, dar nu pe voi vă caut acum.

Mai târziu, în ciuda acestor iubiri vechi și niciodată trădate, gusturile mele s-au îndreptat spre alte ținuturi culinare, iar dragostei mele pentru tocănițe i s-a adăugat, cu deliciul suplimentar pe care îl dă certitudinea propriului eclecticism, chemarea imperioasă a gusturilor dezgolate. Finețea mângâierii primului sushi <sup>4</sup> asupra cerului gurii nu mai are acum secrete pentru mine și binecuvântează ziua în care mi s-a dezvăluit pe limbă catifelarea amețitoare și aproape erotică a stridiei care urmează unei bucăți de pâine cu unt sărat. Le-am decorticat cu atâta finețe și atât de remarcabil delicatețea vrăjită, încât descoperirea dumicatului divin a devenit pentru toți un act religios. Între aceste două extreme, între bogăția caldă a cărnii înăbușite și simplitatea de cristal a cochiliei, am parcurs tot spectrul artei culinare, ca un estet enciclopedic, mereu cu un fel înaintea tuturor – dar totdeauna în urmă cu inima.

Îi aud pe Paul și pe Anna vorbind în șoaptă pe coridor. Deschid ochii pe jumătate. Privirea îmi întâlnește, ca de obicei, arcuirea perfectă a unei sculpturi de Fanjol, cadou de la Anna când am împlinit șaiszeci de ani, mi se pare că a trecut o veșnicie. Paul intră ușurel în cameră. Dintre toți nepoții și nepoatele mele, el e singurul pe care îl iubesc și îl respect, singurul căruia îi accept prezența în ultimele ore de viață și căruia, la fel ca și soției mele, i-am mărturisit, cât mai pot să vorbesc, zbuciumul meu.

„Un fel de mâncare? Un desert?” a întrebat Anna suspinând.

Nu suport să o văd așa. Îmi iubesc soția, așa cum am iubit întotdeauna obiectele frumoase din viața mea. Asta este. Ca un proprietar am trăit, ca un proprietar voi muri, fără dispoziții sufletești și fără gust pentru sentimentalisme, fără nicio remușcare de a fi agonisit bunurile astfel, de a fi cucerit sufletele și ființele așa cum dobândești un tablou de preț. Operele de artă au suflet. Poate pentru că știu că nu pot fi reduse la o simplă viață minerală, la elementele fără viață care le alcătuiesc, nu am încercat niciodată vreo cât de mică rușine să o consider pe Anna cea mai frumoasă dintre toate, ea, care vreme de patruzeci de ani a înveselit cu frumusețea ei cizelată și cu tandrețea ei demnă camerele regatului meu.

Nu-mi place s-o văd plângând. În pragul morții simt că așteaptă ceva, că suferă de iminența sfârșitului care se profilează la orizontul ceasurilor următoare și că se teme să nu dispar în același neant de comunicare ca acela pe care îl întreținem de la căsătoria noastră – același, dar definitiv, fără recurs, fără speranță, fără alibiul că mâine va fi poate o altfel de zi. Știu că asta gândește sau asta simte, dar nu am soluție. Nu avem nimic să ne spunem, ea și cu mine, și va trebui să accepte ceea ce eu am vrut. Mi-aș dori doar ca ea să înțeleagă, pentru a-și ușura ei suferințele și mie, mai ales, disconfortul.

Nimic nu mai are importanță acum. În afara acelei savori după care bâjbâi prin infernul memoriei mele și care, furioasă din cauza unei trădări de care nici măcar nu-mi amintesc, îmi rezistă și se derobează cu încăpățânare.



*(Laura)*

## STRADA GRENELLE, SCARA

Îmi amintesc de vacanțele din Grecia, pe când eram copii, în Tinos, această insulă oribilă, pârjolită și descărnată, pe care am detestat-o de la prima privire, de la primul pas făcut pe pământul ei, odată ce am părăsit puntea bărcii, odată ce am lăsat în urmă vânturile adriatice...

Un motan mare, gri cu alb, sărise pe terasă și de acolo pe micul zid care depărțea locul nostru de vilegiatură de casa nevăzută a vecinului. Un motan uriaș: pentru standardele locului, era impresionant. Împrejurimile erau pline de dobitoace flămânde, cu capetele clătinându-se jalnic, a căror înfățișare îmi rupea inima. Acesta, totuși, părea să fi înțeles foarte repede legea supraviețuirii: trecuse proba terasei, îndrăznise până la ușa sufrageriei, se încumetase înăuntru și, fără rușine, s-a năpustit cu un aer justițiar asupra puiului fript care trona pe masă. L-am găsit înfulecând din merindele noastre, prea puțin speriat, poate doar cât să ne îmbuneze, până ce a smuls o aripă cu o mușcătură scurtă de expert și a șters-o

pe fereastră, cu prada în gură, scoțând și un mieunat, spre încântarea noastră, a copiilor.

Normal, el nu era acolo. Va reveni de la Atena peste câteva zile, îi vom povesti pozna – *mămica* i-o va povesti, oarbă la mutra lui disprețuitoare, la răceala lui –, nu-i va da niciun pic de atenție, deja pe picior de plecare spre un alt ospăț, departe, la antipozi: fără noi. Mă va privi totuși cu un licăr de dezamăgire în adâncul ochilor, dacă nu cumva repulsie, sau poate cruzime – toate trei laolaltă, cu siguranță –, și-mi va zice „Iată cum se supraviețuiește, motanul ăsta este o lecție vie” și cuvintele lui vor suna funebru ca un clopot, cuvinte menite să rănească, s-o chinuie pe fetița speriată, atât de slabă, de umilă: lipsită de importanță.

Era un om brutal. Brutal în gesturi, în felul său dominator de a apuca obiectele, în râsul lui satisfăcut, în privirea lui de animal de pradă; niciodată nu l-am văzut să se *destindă*; totul era pretext pentru tensiune. De la micul dejun, în rarele zile când ne făcea pomană cu prezența lui, începea martiriul; într-o atmosferă de psihodramă, cu izbucniri vocale sacadate, se dezbătea supraviețuirea Imperiului: ce vom mânca la prânz? Drumurile la piață se succedau într-o isterie. Mama lăsa capul în jos, ca de obicei. Și apoi el pleca din nou, spre alte restaurante, spre alte femei, spre alte vacanțe, unde noi nu eram, unde nu figuram, sunt sigură, nici măcar ca amintiri; doar în momentul plecării, poate, să fi fost ca niște muște, niște găze indezirabile pe care le gonești cu dosul palmei, pentru a nu te mai gândi la ele: noi eram coleopterele lui.

Într-o seară, când se întuneca, el pășea în fața noastră, cu mâinile în buzunare, printre dughenele cu suvernire de pe singura stradă comercială din Tinos, cu un mers autoritar, fără să arunce o privire în

jur. De s-ar fi scufundat pământul sub tălpile noastre, tot ar fi rămas indiferent. Pășea repede și piciorușele noastre de copii căutau cu disperare să acopere prăpastia care să căsca între noi. Nu știam atunci că aceasta avea să fie ultima vacanță pe care o petrecea cu noi. Vara următoare am primit cu o ușurare și cu o bucurie nebună vestea că nu ne va mai însoți. Dar a trebuit să ne resemnăm curând cu o altă pacoste: mama bântuind ca o stafie prin locurile vacanțelor noastre, iar asta ni s-a părut și mai chinuitor, pentru că prin absența lui reușea să ne facă și mai rău. Dar în ziua aceea era prezent și suia coasta cu o viteză descurajantă – eu mă oprisem lângă un birt luminat cu neon, cu mâinile în șold, sâcâită de un junghi la splină și abia mai puteam să-mi trag sufletul, când l-am văzut cu groază coborând, urmat de Jean, livid, care mă fixa cu ochii lui mari, plini de lacrimi; mi s-a tăiat respirația. A trecut prin fața mea fără să mă privească, a intrat în locantă, l-a salutat pe birtaș și, în timp ce noi, zăpăciți, ne bâțaiam de pe un picior pe altul în fața ușii, el a arătat ceva în spatele tejghelei, a ridicat o mână cu degetele desfăcute larg pentru a arăta „trei!”, ne-a făcut un semn scurt să intrăm și s-a așezat la o masă, în fundul bufetului.

Erau *loukoumades*, niște gogoșele perfect rotunde, care se aruncă în uleiul clocotind doar atât cât trebuie ca epiderma lor să devină crocantă, în vreme ce interiorul rămâne fraged și pufos, și care apoi se înmoaie în miere și se servesc fierbinți, pe o farfurie mică, cu o furculiță și un pahar mare cu apă alături. Ca și el, decojesc senzațiile una câte una, ca și el, le învălui cu adjective, le domolesc, le întind pe distanța unei fraze, a unei incantații lexicale și nu păstrez din hrana trecută decât vorbe de prestidigitator, care îl fac pe cititor să creadă că a mâncat asemenea nouă... Sunt într-adevăr fata lui tata...

El a gustat o gogoasă, s-a strâmbat, a împins farfuria și ne-a observat. Fără să-l privesc, simțeam că în dreapta mea Jean înghițea cu noduri; cât despre mine, mă codeam să mai iau încă o îmbucătură și, înlemnită, îl priveam ca proasta cum ne fixează cu privirea.

– Îți place? m-a întrebat cu vocea lui aspră.

Panică și dezorientare. Lângă mine, Jean gâfâia ușurel. Mi-am adunat toate puterile.

– Da, am spus cu un mormăit slab.

– De ce? a insistat el, cu o răceală sporită, dar vedeam cum, în străfundurile ochilor lui, care mă examinau pentru prima oară după ani buni, era un licăr nou, nemaicunoscut, ca un sâmbure de așteptare, de speranță, de neconceput, neliniștitor și paralizant, pentru că mă obișnuisem de mult ca el să nu mai aștepte nimic de la mine.

– Pentru că e bun? am riscat eu, gârbovindu-mi umerii.

Pierdusem. De câte ori n-am re trăit de atunci în minte acest episod sfâșietor, acest moment când ceva s-ar fi putut schimba, când uscăciunea copilăriei mele fără tată ar fi putut să se transforme într-o dragoste nouă, intensă... Cu încetinitorul, parcă, pe pânza dureroasă a dorințelor mele dezamăgite, secunde se târăsc: întrebarea, răspunsul, așteptarea și apoi prăbușirea. Licărul din ochi i se stinge la fel de repede cum se aprinsese. Dezgustat, se întoarce, plătește, iar eu sunt expediată la loc în temnița indiferenței lui.

Dar ce caut eu aici, pe scară, cu inima bătând, depănând iar aceste orori de mult depășite – în fine, care ar fi trebuit să fie depășite, orori care ar fi trebuit să capituleze, după atâția amar de ani de suferință –, ce caut eu aici pe divan, înversunându-mă să mă țin de promisiunea pe care singură mi-am făcut-o și să cuceresc în fiecare zi câte ceva din dreptul de a nu mai fi ură, de a nu mai fi teroare, ci doar eu însămi. Laura. Fata lui... Nu. Nu voi urca. M-am împăcat cu gândul că eu n-am avut tată.

## *Carnea*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

Coboram din barcă, osteniți, în îmbulzeala, în hărmălaia și în praful de pe țarm. După două zile istovitoare de traversare, Spania nu mai era decât o fantomă care bântuia la hotarele memoriei noastre. Îngălați, epuizați de kilometrii străbătuți pe drumuri aventuroase, nemulțumiți de popasurile pe fugă și de mesele frugale, topiți de căldură în mașina încărcată, care, încet, avansa totuși în sfârșit pe chei, mai trăiam o vreme în universul călătoriei, dar presimțeam deja bucuria sosirii.

Tanger. Probabil cel mai semeț oraș din lume. Mândru de portul său, de statutul său de oraș-cheie, oraș de îmbarcare și de debarcare, la jumătatea drumului între Madrid și Casablanca și mândru că nu este la fel ca Algeciras, de pe partea cealaltă a strâmătorii <sup>5</sup>, doar un oraș portuar. Vârtos, afirmându-și de la intrare identitatea puternică și închisă în sine, în ciuda cheiurilor căscate spre alte zări, animat de o viață suficientă sieși, enclavă la răscruce de drumuri, Tanger ne înghițea cu putere din prima clipă. Călătoria noastră se sfârșea. Și,

chiar dacă destinația noastră era Rabat, orașul natal al familiei mamei, unde, după mutarea noastră în Franța, petreceam toate verile, la Tanger simțeam deja că am ajuns. Parcam mașina în fața hotelului Bristol, modest, dar curat, pe o stradă în pantă care ducea spre *medina*, cartierul vechi. Urma un duș și porneam pe jos spre teatrul deliciilor promise.

Intrarea în cartierul vechi. Așezate în cerc, sub arcadele pieței, câteva zahanale care serveau carne la frigare îi întâmpinau pe trecători. Intram în „a noastră”, urcam la etaj, unde o singură masă uriașă se înstăpânea peste camera îngustă, cu pereți zugrăviți în albastru, care dădeau spre centrul pieței, și ne așezam cu stomacul strâns și ațâțat în așteptarea meniului, mereu același, imuabil, care năzuia să ne câștige bunăvoința. Un ventilator bătrân, dar conștiincios, mai mult dădea farmec încăperii decât făcea răcoare. Ospătarul grăbit puneă pe tăblia puțin lipicioasă a mesei pahare și o carafă cu apă de la gheață. Mama comanda într-o arabă perfectă. Nu treceau nici cinci minute și mâncarea era pe masă.

Poate că nu voi găsi ceea ce caut. Dar măcar am avut prilejul să-mi amintesc asta: carnea friptă, salata *mechouia* <sup>6</sup>, ceaiul de mentă și cornulețele de gazelă <sup>7</sup>. Eram Ali Baba. Și aici era peștera cu comori, acest ritm desăvârșit, această armonie fastuoasă între feluri, delicioase fiecare în parte, dar a căror succesiune strictă și ritualică atingea sublimul. Buletele de carne tocată, fripte până își dobândeau consistența, dar care totuși nu păstrau de pe urma trecerii lor prin foc niciun semn de uscăciune, îmi umpleau gura de carnasier înăscut cu o undă caldă, condimentată, succulentă și uniformă de plăcere a masticăției. Ardeii grași dulci, onctuoși și fragezi, îmi

înduioșau papilele seduse de severitatea virilă a cărnii și le pregăteau din nou pentru acest asalt puternic. Erau de toate din belșug. Uneori beam cu înghițituri mici apa gazoasă pe care o găsim și în Spania, dar care nu are echivalent în Franța: o apă acidulată, obraznică și înviorătoare, dar fără a fi fadă ori exagerat de înțepătoare. Când, în fine, sătui și puțin obosiți, împingeam farfuriile din fața noastră și căutam la banchetă un spătar inexistent să ne rezemăm, ospătarul venea cu ceaiul, îl turna potrivit ritualului și așeza pe masă, grabnic, o farfurie cu cornulețe de gazelă. Nimănui nu-i mai era foame, dar exact așa trebuie să fie la momentul patiseriilor: nu le poți aprecia în toată subtilitatea lor decât atunci când nu mănânci ca să-ți potolești foamea și când orgia dulce nu e acoperită de o necesitate primară, ci îți tapetează cerul gurii cu toată iubirea de pe lume.

Dacă această căutare a mea va trebui să mă conducă astăzi undeva, fără îndoială nu va fi departe de un contrast: o opoziție uluitoare, chintesență a civilizației, între asprimea cărnii simple și robuste și finețea complice a unei lăcomii gratuite. Întreaga istorie a omenirii, a tribului de prădători sensibili ce suntem, este rezumată în ospetele din Tanger și îi explică, în schimb, extraordinara forță de a triumfa.

Nu mă voi mai întoarce niciodată în acest frumos oraș maritim, acolo unde ajungi în port, refugiul atât de mult râvnit în angoasele furtunii – niciodată. Dar ce contează? Sunt pe drumul ispășirii. Pe scurtăturile pe care se vădește natura condiției noastre umane, departe de faima festinurilor luxoase ale carierei mele de critic, pe aici trebuie să caut instrumentul mântuirii mele.



(*Georges*)

## STRADA PROVENCE

Prima oară a fost la Marquet. Trebuia să fi văzut asta, trebuia să fi văzut măcar o dată în viața sa acest animal de pradă punând stăpânire pe salon, acea maiestate leonină, acel clătinat de cap regal pentru a-l saluta pe șeful de sală, ca un obișnuit al locului, ca un oaspete de vază, ca un proprietar. Rămâne în picioare, aproape în mijlocul sălii, conversează cu Marquet, care tocmai a ieșit din bucătărie, din bârlogul ei, îi pune mâna pe umăr în vreme ce se îndreaptă spre masa lui. În jurul lor e lume, vorbesc tare, toți sunt magnifici în aroganța lor combinată cu eleganță, dar se simte în aer că îl pândesc pe ascuns, că strălucesc în umbra lui, că atârnă de vocea lui. Este Stăpânul și, înconjurat de aștrii de la curtea sa, el dă dispoziții în timp ce ei tăifăsuiesc.

A trebuit ca șeful de sală să-i șoptească la ureche: „Se află aici unul dintre tinerii dumneavoastră confrăți, Domnule”. S-a întors spre

mine, m-a scrutat o clipă, timp în care m-am simțit radiografiat până în cele mai intime mediocrități, s-a întors din nou spre convivii săi. Aproape imediat am fost invitat la masa lor.

Era un master class, una din acele zile când, îmbrăcând haina de ghid spiritual, invita la masă toată floarea cea rafinată a tinerei critici gastronomice europene, și, cu aerul unui pontif reconvertit la predică, de la înălțimea catedrei sale îi învăța meserie pe cei câțiva adepți căzuți în admirație. Papa tronând în mijlocul cardinalilor săi: avea ceva de liturghie fastuoasă acest conciliu gastronomic peste care oficia autoritar în fața unei elite reculese. Regula era simplă. Se mânca, se comenta după bunul plac, el asculta, venea sentința. Eram paralizat. Ca tânărul ambițios prezentat întâia oară în fața Șefului, ca provincialul la prima lui serată pariziană, ca admiratorul tremurând de emoție, care se întâlnește cu Diva, ca mărunțul croitor care surprinde privirea Prințesei, ca junele autor care pătrunde prima oară în templul editurii, ca și ei, eram încremenit. Era Hristos și, la acea Cină, eu eram Iuda, convins nu că vreau să-l trădez, ci că sunt un impostor, rătăcit în Olimp, invitat din greșeală și a cărui platitudine meschină avea să iasă la lumină dintr-un moment în altul. Am tăcut, deci, pe toată durata ospățului, iar el nu mi-a cerut părerea, păstrându-și biciul sau mângâierea verdictelor pentru turma obișnuiților. La desert, totuși, m-a interpellat tăcut. Toți glosau fără succes pe marginea unei cupe cu *sorbet* <sup>8</sup> de portocale.

Fără succes: toate criteriile sunt subiective. Ceea ce pentru bunul-simț comun pare minunat și magistral se sfarmă jalnic la poalele falezei geniului. Conversația lor era aiuritoare; arta de a vorbi o substituia pe cea de a degusta. Cu toții promiteau, prin măiestria și precizia comentariilor, prin virtuozitatea tiradelor bine stăpânite, care străpungeau sorbetul cu scăpărări de sintaxă, cu fulgurații

poetice, de a deveni într-o zi maestri ai verbului culinar, pe care aura bătrânului nu îi eclipsa decât temporar. Dar sfera portocalie și neregulată, cu flancurile aproape zgrunțuroase, continua totuși să se topească în farfurie, antrenând în această avalanșă silențioasă ceva din dezaprobarea lui. Nimic nu îi era pe plac.

Iritat, în pragul unei crize de nervi, aproape disprețuindu-se pentru că s-a lăsat prins în capcana unei asemenea companii jenante... ochi lui tenebroși mă fixează, mă invită... îmi dreg vocea, îngrozit și roșu de rușine, căci acest sorbet îmi inspiră multe lucruri, dar cu siguranță nu din acelea care pot fi spuse aici, în acest concert și printre aceste formulări de înaltă ținută, în mijlocul acestui public de strategi gurmanzi, în fața acestui geniu în viață, cu pană nemuritoare și cu pupilele arzând ca jarul. Îmi dreg deci vocea din nou, îmi trec limba peste buzele uscate și îndrăznesc.

„Îmi aduce aminte de sorbet-urile pe care le făcea bunica...”

Pe fața îngâmfată a tânărului din fața mea mijește un zâmbet zeflemitor, obrații i se umflă ușor, prefigurând explozia unui hohot homeric, funeralii de lux: bună ziua, la revedere, domnule, ați venit, să nu mai călcați pe aici, bună seara!

Dar el îmi surâde cu o căldură uimitoare, cu un zâmbet larg și neprefăcut, surâs de lup, dar unul de la lup la lup, în complicitatea haitei, amical, destins, ceva de genul: salut, bătrâne, ce bine că ne-am întâlnit. Și îmi spune: „Povestește-mi despre bunica dumitale.”

Este o invitație, dar și o amenințare voalată. Peste această solicitare, aparent binevoitoare, simt apăsarea obligației de a mă executa și primejdia ca după o atât de frumoasă introducere să îl dezamăgesc. Răspunsul meu l-a surprins plăcut, prin contrast cu demonstrațiile

de iscusință ale acestor soliști virtuozii, îl găsește pe gustul său. Deocamdată.

„Bucătăria bunicii...” spun și îmi caut cu disperare cuvintele, în încercarea de a găsi formula decisivă care să legitimeze atât răspunsul, cât și arta mea, talentul meu.

Dar, în mod neașteptat, el îmi sare în ajutor.

– Îți vine să crezi (și îmi surâde aproape afectuos) că și eu aveam o bunică a cărei bucătărie era pentru mine un locaș magic. Cred că întreaga mea carieră își are originea în efluviile și aromele care se răspândeau de acolo și care, copil fiind, mă înnebuneau de poftă. Mă înnebuneau pur și simplu. Este greu să înțelegi ce este pofta, adevărata poftă, atunci când te subjugă, când îți pune stăpânire pe tot sufletul, te învăluie amețitoare, în așa fel încât te transformă într-un nebun, un posedat în stare de orice pentru o firimitură cât de mică, pentru un strop din ce se prepară acolo, sub nările tale subjugate de miresmele diavolului! Iar ea deborda de energie, de o bună-dispoziție copleșitoare, de o forță de viață uluitoare, care lumina bucătăria cu o vitalitate copleșitoare și aveam sentimentul că mă aflu în mijlocul unei materii în ebuliție, iradia și mă năpădea cu valurile sale calde și aromate!

– Aveam mai curând impresia că pătrund într-un templu, rostesc ușurat, primind confirmarea intuiției mele și curaj pentru argumentație (un oftat greu se eliberează în sinea mea). Bunica mea nu era nici pe departe atât de veselă și de radioasă. Întruchipa mai degrabă demnitatea austeră și supusă, protestantă până în vârful unghiilor, nu gătea decât cu calm și migală, fără patimă sau exaltare, în supiere și platouri din porțelan alb, care erau aduse la o masă cu

convivi tăcuți, mâncând fără grabă sau emoție vizibilă feluri care ar fi trebuit să te facă să explodezi de veselie și de plăcere.

– Este ciudat, îmi spune el, întotdeauna am crezut că buna-dispoziție și senzualitatea meridională sunt cauzele reușitei și magiei acestei bucătării în care identificam blândețea și savoarea. Mă gândeam chiar, uneori, că tocmai ignoranța ei, puțină educație și cultură o făceau o bucătăreasă desăvârșită, rezervând cărnii toată energia care nu alimenta spiritul.

– Nu, zic eu după un scurt moment de gândire, arta lor nu era dată nici de caracterul lor, nici de forța lor de viață, cum nu era dată nici de simplitatea spirituală, de dragostea pentru munca bine făcută sau de austeritatea lor. Cred că ele erau cumva conștiente, fără măcar să-și spună asta, că îndeplinesc o îndatorire nobilă, în care se puteau remarca și care nu era decât în aparență inferioară, materială sau vulgar utilitară. Ele știau bine, dincolo de toate umilințele îndurate, nu în nume propriu, ci din cauza condiției lor de femei, că atunci când bărbații se întorceau acasă și se așezau la masă putea începe domnia lor. Și nu era vorba de a pune mâna pe „economia internă”, unde, suverane la rândul lor, ele s-ar fi putut răzbuna pentru puterea pe care bărbații o aveau la „exterior”. Cu mult mai mult decât atât, ele știau că înfăptuiesc lucruri mari, care mergeau direct la inima și trupul bărbaților și le confereau în ochii acestora mai multă prețuire decât puneau ele însele pe intrigile pentru putere, pe bani sau pe argumentele forței sociale. Ele își țineau bărbații legați nu prin cordoanele administrației casnice, prin copii, respectabilitate sau chiar așternut, ci prin papile și asta, cu tot atâta siguranță ca și cum i-ar fi ținut într-o cușcă unde singuri s-au băgat.

Mă ascultă cu foarte multă atenție și învăț să descopăr în el acea calitate, rară la bărbații puternici, cu ajutorul căreia, când se încheie parada, conversația unde fiecare nu face altceva decât să-și marcheze teritoriul și să-și expună semnele puterii, și începe adevăratul dialog. În jurul nostru, în schimb, este dezastrul. Junele prezumțios, atât de grăbit adineaori să mă spintece cu zeflemeaua lui, are fața pământie și privirea buimacă. Ceilalți tac mâlc, pe buza prăpastiei dezolării. Continui.

– Ce senzații încercau acești bărbați plini de sine, acești capi de familie, deprinși încă din zorii societății patriarhale să fie stăpâni, atunci când duceau la gură prima îmbucătură a felurilor simple și extraordinare pe care femeile lor le pregătiseră în laboratoare? Ce trăiește un bărbat, a cărui limbă, până atunci saturată de condimente, de sos, de carne, de smântână, de sare, se răcorește brusc în atingere cu o lungă avalanșă de gheață și fructe, doar puțin grosieră, doar puțin zgrunțuroasă, doar cât să facă efemerul mai puțin efemer, întârziat de lichefierea mai lentă a micilor sloiuri fructate care se dislocă domol?... Acelor bărbați li se deschidea paradisul, pur și simplu, și chiar dacă nu o puteau mărturisi, știau bine că ei înșiși nu puteau să le ofere același lucru femeilor; cu tot imperiul, cu toată aroganța lor, bărbații nu le puteau face să leșine de plăcere, așa cum ele izbuteau să aducă și să topească raiul în gura lor!

Mă întrerupe cu blândețe.

– E foarte interesant, zice, te urmăresc cu atenție. Dar astfel explici talentul prin nedreptate, harul bunicilor noastre prin condiția lor de asuprite, câtă vreme au fost mari bucătari care nu sufereau nici de pe urma unei inferiorități de castă, nici de pe urma unei existențe lipsite de faimă sau de putere. Cum împaci asta cu teoria dumitale?

– Niciun bucătar nu gătește și n-a gătit niciodată ca bunicile noastre. Toți factorii pe care noi îi evocăm aici (și accentuez ușor „noi” pentru a da de înțeles că în acel moment eu officiez) au creat această bucătărie atât de specifică, aceea a femeilor casnice, sub acoperișul spațiului lor privat: o bucătărie căreia uneori îi lipsește rafinamentul, care are întotdeauna acel specific „familial”, adică consistent și hrănitor, făcut pentru a „umple mațul”, dar care este în fond și mai ales de o senzualitate fierbinte, prin care înțelegem că atunci când vorbim despre „carne” nu este o întâmplare că asta ne evocă deopotrivă plăcerile gurii și ale dragostei. Bucătăria era momeala lor, farmecele lor, seducția lor, toate astea o inspirau și o făceau fără egal.

Îmi surâde din nou. Apoi, în fața epigonilor descumpăniți, distruși, care nu înțeleg, nu pot înțelege că, după ce s-au jucat de-a echilibriștii gastronomiei, după ce au înălțat temple în cinstea zeiței Crăpelnița, îi lasă cu buzele umflate un prăpădit de maidanez, care aduce un os vechi în bot, ros de tot și îngălbenit; deci, în fața acestei asistente pleoștite, îmi zice: „Pentru a ne continua liniștiți discuția pasionantă, îmi faci plăcerea să iei masa cu mine mâine, la Lessière?”

Am sunat-o adineaori pe Anna și am înțeles că nu voi merge. Nu voi mai merge. Niciodată. Așa se sfârșește o epopee, aceea a uceniciei mele, care, ca în romane, a mers de la încântări la ambiții, de la ambiții la deziluzii și de la deziluzii la cinism. Tânărul care eram, puțin timid și foarte sincer, a devenit un critic influent, temut, ascultat, produsul celei mai bune școli, ajuns în cea mai bună dintre lumi, dar care, de la o zi la alta, prematur, se simte din ce în ce mai bătrân, din ce în ce mai obosit, din ce în ce mai inutil: un ramolit palavragiu și plin de venin, dondănind la nesfârșit vechile formule

de succes care se tocesc inexorabil și care anunță o senectute de dobitoc lucid și jalnic. Oare asta simte și el acum? Oare asta se infiltra ca un filigran pe pleoapele lui puțin umbrite de o picătură de tristețe, de un strop de nostalgie? Merg și eu, cumva, pe urmele sale, trăiesc aceleași regrete, aceleași rătăcirii? Sau mă aflu doar la ceasul înduioșării de propria mea soartă, departe, atât de departe de strălucirea visurilor mele profunde? Nu voi afla niciodată.

Regele a murit. Trăiască regele!



## *Peștele*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

În fiecare vară mergeam în Bretagne. Pe atunci școala nu începea decât la jumătatea lui septembrie <sup>9</sup> ; bunicii mei, îmbogățiți de curând, închiriau pe coastă, la sfârșitul sezonului, case mari unde se reunea întreaga familie. Era un timp miraculos. Nu eram încă destul de mare pentru a aprecia cum se cuvine faptul că acești oameni care munciseră din greu toată viața și cărora, abia târziu, destinul le surâsese, aleg să cheltuiască împreună cu ai lor, în timpul vieții, niște bani pe care alții i-ar fi păstrat la saltea. Dar eu știam că noi, cei mici, eram răsfățați cu o înțelepciune care și acum mă uimește, eu, care nu am știut decât să-mi distrug copiii – să-i distrug în cel mai strict sens al cuvântului. I-am pervertit și i-am stricat, trei ființe fade ieșite din viscerele nevestei mele, cadouri pe care eu i le făceam cu indiferență în schimbul devotamentului ei de soție decorativă – teribile cadouri, dacă mă gândesc astăzi, căci ce sunt copiii, dacă nu monstruoase excrescențe din noi înșine, jalnice substitute ale năzuințelor noastre neîmplinite? Nu sunt demni de interes pentru cei care, ca mine, au de ce să se bucure în viață decât atunci când în sfârșit pleacă și devin

altceva decât fiii și fiicele noastre. Nu îi iubesc, nu i-am iubit niciodată și nu mă încercă nicio remușcare. N-au decât să-și irosească toată energia urându-mă, nu mă interesează, singura paternitate pe care o revendic este cea asupra operei mele. Și nici măcar: savoarea tainică, după care tânjesc, mă face să mă îndoiesc chiar și de asta.

Bunicii mei însă aveau felul lor de a ne iubi: fără rezerve. Pe copiii lor îi transformaseră într-o frigăruie cu nevropați și degenerați – un fiu melancolic, o fată isterică, o alta sinucigașă, înșirați până la taică-meu, care evitase sminteala sacrificându-și toate fanteziile și își luase nevastă după chipul său: indolența și mediocritatea erau parapetul părinților mei, care îi ferea de excese, adică de prăbușirea în abis. Singura rază de soare din existența mamei mele eram eu, dumnezeul ei, și dumnezeu am rămas, nepăstrând nimic din figura ei ștersă, din bucătăria ei fără viață și din vocea ei puțin plângăcioasă, ci doar întreaga ei iubire care m-a înzestrat cu încrederea unui rege. Să fii adorat de mama ta... Datorită ei am cucerit imperii, am abordat viața cu acea impetuositate irezistibilă care mi-a deschis porțile gloriei. Copil răsfățat, am ajuns un bărbat nemilos grație iubirii unei Megaere [10](#), pe care până la urmă doar lipsa de ambiție o resemna la blândețe.

Dar cu nepoțtii lor bunicii mei erau cei mai fermecători oameni din lume. Înclinația lor firească spre generozitate și bună-dispoziție, înăbușită de responsabilitatea de părinți, înflorise de când deveniseră mamaie și tataie. Vara mirosea a libertate. Totul părea posibil în acest univers al explorărilor, al expedițiilor vesele și, vezi Doamne, secrete, pe înnoptat, pe stâncile de pe plajă, în această generozitate uluitoare care îi strângea la masa noastră pe toți vecinii dăruiți de hazardul sezonului estival. Bunica mea oficia la cuptoare

cu un aer calm și maiestuos. Cântărea peste o sută de kilograme, avea mustață, râdea ca un bărbat și, când ne aventuram în bucătărie, zbiera la noi cu o grație de camionagiu. Dar sub vraja mâinilor ei măiestre substanțele cele mai banale se transformau în miracole. Vinul alb curgea în valuri, iar noi mâncam, mâncam, mâncam. Arici de mare, stridii, midii, creveți fripți, crustacee cu maioneză, calamari cu sos, dar și („vechile obiceiuri nu se schimbă niciodată”) *daube* <sup>11</sup>, *blanquettes* <sup>12</sup>, *paellas* <sup>13</sup>, pui fripți, pui la cuptor, pui cu smântână; o abundență.

O dată pe lună bunicul își lua la micul dejun o figură severă și solemnă, se ridica fără să scoată o vorbă și se îndrepta singur spre cherhana. Știam atunci că este ACEA zi. Bunica ridica ochii spre cer, „iar o să pută o veșnicie”, bombănea ea și mai mormăia câteva vorbe înțepate la adresa talentelor culinare ale bărbatului. Eu, emoționat până la lacrimi de ce urma să se petreacă, deși știam că glumește, mă necăjeam că nu lasă capul în pământ cu smerenie în momentul acela sacru. Un ceas mai târziu, bunicul revenea din port cu o cutie uriașă, care mirosea a maree. Pe noi, „mucoșii”, ne expedia la plajă și plecam tremurând de nerăbdare, dar având grijă să nu-l supărăm. Pe la ora unu, când ne întorceam de la scăldat, morți de poftă, adulmecam de la colțul străzii aroma divină. Îmi venea să plâng de fericire.

Sardinele la grătar răspândeau în tot cartierul mireasma lor de ocean și de fript. Un fum gros se înălța din spatele tufelor de tuia care înconjurau grădina. Bărbații din casele vecine veniseră să-i dea o mână de ajutor lui tata-mare. Pe niște grătare imense peștișorii argintii se rumeneau deja în bătaia vântului meridional. Se râdea, se

vorbea, se destupau sticlele cu vin alb sec de la gheață, bărbații se așezau în sfârșit la masă, iar femeile ieșeau din bucătărie cu vrafurile de farfurii imaculate. Bunica apuca îndemânatică un peștișor grasuț, îl mirosea și-l expedia în farfurie, alături de alți câțiva. Mă privea cu duioșie, cu ochii ei buni și tâmpi, și zicea: „Uite, puișor, prima e pentru tine. Vuaai, ce-i mai place lui papa bun!” Și toată lumea izbucnea în râs, mă băteau pe spate, în timp ce porția fabuloasă ateriza în fața mea. Nu-mi mai trebuia nimic. Cu ochii ieșiți din orbite, fixam obiectul dorințelor mele; pielița cenușie și crocantă, vârstată de urme negre de arsură, nici nu mai stătea lipită de coastele pe care le învelea. Cuțitul meu cresta spinarea animalului și separa cu grijă carnea alburie, potrivit de friptă, care se desprindea în lamele perfecte, fără urmă de rezistență.

Se află în carnea peștelui fript, de la macroul cel mai modest până la cel mai rafinat somon, ceva care este mai presus de cultură. Omul, învățând să-și frigă peștii, a trebuit pentru întâia oară să-și exercite umanitatea asupra acestei materii căreia focul îi dezvăluia simultan puritatea și sălbăticia fundamentale. Să spui despre această carne că este fină, că gustul său este subtil și exuberant în același timp, că ațâță gingiile, la jumătatea drumului între tărie și delicatețe, să spui că ușoara amărăciune a pielii fripte, combinată cu extrema onctuositate a țesuturilor compacte, robuste, viguroase, care umplu gura cu o savoare ireală, fac din sardina friptă o apoteoză culinară ar fi ca și cum ai evoca virtutea adormitoare a opiului. Căci aici nu este vorba nici de finețe, nici de delicatețe, nici de forță, ci de sălbăticie. Trebuie să fii un caracter puternic pentru a înfrunta acest gust; el ascunde în sine, într-un chip foarte precis, brutalitatea primitivă în contact cu care se forjează umanitatea noastră. Mai trebuie să fii și nesofisticat ca să știi să mesteci energic, dând de-o parte orice alt

aliment; eu ignoram cartofii și untul sărat pe care bunica mi le așeza lângă farfurie și devoram fără istov șuvițele de pește.

Carnea este virilă, puternică, peștele este straniu și crud. Vine dintr-o altă lume, cea a unei mări al cărei mister nu ni se va descoperi niciodată, el mărturisește despre relativitatea absolută a existenței noastre, și totuși ni se dăruiește în efemera dezvăluire a unui tărâm necunoscut. Când savuram aceste sardine fripte ca un autist pe care nimic pe lume, în acele momente, nu-l putea tulbura, știam că mă umanizam prin această extraordinară confruntare cu o senzație venită de aiurea și care, prin contrast, scotea la iveală calitatea mea de om. Mare nesfârșită, haină, primitivă, rafinată, cu gurile noastre lacome înfulecam roadele misterioasei tale existențe. Sardina friptă îmi învăluia cerul gurii cu buchetul său direct și exotic, iar eu creșteam cu fiecare înghițitură, mă înălțam cu fiecare mângâiere pe limbă a pulberii marine a pielii crocante.

Dar nici asta nu este ce caut. Am scos la suprafață din adâncurile memoriei senzații uitate, îngropate sub fastul banchetelor mele regale, am refăcut legătura cu primii pași pe calea vocației mele, am exhumat miresmele din copilăria sufletului meu. Și nu am găsit. Timpul care mă presează acum desenează contururile nesigure, dar terifiante ale eșecului meu final. Nu vreau să renunț. Fac un efort uriaș să-mi amintesc. Și dacă, la urma urmei, ceea ce mă stârnește nici măcar nu e ceva delicios? Ca și abominabila madlenă a lui Proust, acea bizarerie de patiserie mărunțită, într-o sinistă și ternă după-amiază, în firimituri spongioase, într-o – supremă ofensă! – linguriță de ceai de plante, amintirea mea poate că nu e în definitiv asociată decât unui preparat mediocru la care doar emoția ce se

leagă de el rămâne dragă și care mi-ar revela darul de a trăi,  
nedescoperit până acum.

(Jean)

## CAFÉ DES AMIS, ARONDISMENTUL AL XVIII-LEA

Bășică putredă cu puroi. Stârv împruțit. Crapă, crapă odată. Crapă în așternuturile tale de mătase, în iatacul tău de bimbașă, în colivia ta de burjui, crapă, crapă, crapă. Măcar punem gheara pe mălaiul tău, dacă de atenția ta n-am avut parte. Toți biștarii tăi de nabab al halelii, care nu-ți mai ajută la nimic, o să meargă la alții, mangoții tăi de proprietar, lovelele corupției tale, ale meseriei tale de parazit, toată glojdeala asta, tot luxul, ah, ce jaf... Crapă... În jurul tău dau cu toții fuga – mama, mama ar trebui să te lase să te cureți singur, să te părăsească așa cum ai părăsit-o tu, dar ea nu o face, rămâne pe loc, neconsolată, ca și cum ar fi pe cale să piardă tot. Asta nu o să pot înțelege niciodată, orbirea asta, resemnarea, capacitatea pe care o are de a se convinge singură că a avut viața pe care și-a dorit-o, vocația asta de sfântă muceniță, ah, drace, cât mi-e de scârbă, mamă, mamă... Și mai e și ticălosul de Paul, cu aerele lui de fiu risipitor, cu fățărnicile lui de moștenitor spiritual, care trebuie să se târască în jurul patului, vrei să-ți dau o pernă, unchiule dragă, vrei să-ți citesc câteva rânduri din Proust, din Dante, din Tolstoi? Nu pot să-l înghit

pe gagiul ăsta, o javră, cu figura lui de burghez cumsecade cu aere de mare somitate, care merge la curve în strada Saint-Denis, l-am văzut, zău, l-am văzut când ieșea dintr-un stabiliment de-acolo... Și apoi, cum ar fi, să mor eu, cum ar fi să renunț la blana mea de oaie neagră și să-i dau dreptate: copiii mei sunt niște imbecili, spunea asta liniștit în fața noastră, toți din jur se simțeau stingheriți, numai el nu, nici măcar nu înțelegea de ce era *șocant*, nu s-o spui, dar chiar s-o gândești! Copiii mei sunt niște imbecili, dar mai ales fi-miu. N-ai ce-i face! Ba da, tată, ai făcut ceva din plozii tăi, nu sunt altceva decât opera ta, i-ai tăiat în bucăți mici, i-ai tocat, i-ai înecat într-un sos împuțit și uite-i ce-au ajuns: niște gunoaie, niște ratați, niște neajutorați, niște nenorociți. Și totuși! Totuși, ai fi putut face niște dumnezei din plozii tăi! Îmi aduc aminte cât de mândru eram când ieșeam cu tine, când mă luai la piață, la restaurant; eram mic de tot și tu erai atât de înalt, cu mâna ta mare și caldă, care mă ținea strâns, și profilul tău, în contraplonjeu, profilul de împărat și coama aia de leu! Aveai o înfățișare măreață, iar eu eram copleșit, copleșit să am un tată ca tine... Și iată-mă înecat de suspine, cu vocea spartă, cu inima frântă, distrus; te urăsc, te iubesc și mă urăsc de-mi vine să urlu pentru ambiguitatea asta, împuțita asta de ambiguitate care mi-a distrus viața, pentru că am rămas fiul tău, pentru că niciodată nu am fost altceva decât fiul unui monstru!

Adevăratul calvar nu este să te despărți de cei care te iubesc, ci să te desprinzi de cei care nu te iubesc. Iar viața mea jalnică se scurge dorind cu ardoare iubirea ta refuzată, iubirea asta absentă, o, Dumnezeule!, chiar n-am nimic mai bun de făcut decât să bocesc la căpătâiul sărmanei mele soarte de băiețel neiubit? Sunt atâtea lucruri mai importante, în curând voi muri eu însumi și li se rupe tuturor și mi se rupe și mie, mi se rupe că în clipele astea stă să crape, iar eu îl iubesc pe nenorocit, îl iubesc, o, drace...



## *Grădina de zarzavaturi*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

Casa mătușii Marthe, o bojdeucă bătrână, îngropată în iederă, avea, din cauza fațadei împodobite cu o fereastră astupată, o înfățișare cumva chioară, care se potrivea de minune cu locurile și cu proprietara. Tanti Marthe, cea mai vârstnică dintre surorile mamei și singura care nu se căpătuisese cu nicio poreclă, era într-adevăr o fată bătrână ursuză, slută și urât mirositoare, care trăia, între cotețul găinilor și cușca iepurilor, într-o duhoare incredibilă. Înăuntru, ca și cum ar fi fost de la sine înțeles, nu avea nici apă, nici curent electric, nici telefon, nici televizor. Dar mai ales, dincolo de aceste derogări de la confortul modern, față de care pasiunea mea pentru raitele rustice mă lăsa indiferent, la ea acasă ne confruntam cu un flagel mult mai îngrijorător: nu exista nimic în cocioaba ei care să nu fie năclăit, să nu se lipească de degetele care voiau să apuce ceva, să nu se prindă de cotul care lovea din greșeală vreo mobilă; ba chiar se putea vedea cu ochiul liber pelicula vâscoasă care acoperea toate lucrurile. Nu mâncam niciodată împreună cu ea, ci, prea fericiți că puteam găsi argumente pentru picnicuri imperative („Pe o vreme splendidă ca

asta ar fi o crimă să nu luăm masa pe malul Golotiei”), ne pierdeam în depărtare cu inima ușurată.

La țară... Toată viața mea am trăit la oraș, desfătat de marmura care pavează vestibulul casei mele, de covorul roșu care îmi înăbușă pașii și simțămintele, de vitraliile de Delft care decorează casa scării și de lambriurile care îmbracă discret micul budoar luxos numit „ascensor”. În fiecare zi, în fiecare săptămână, revenind de la ospetele mele provinciale, mă întorceam la asfalt, la lustrul distins al reședinței mele burgheze, îmi ferecam setea de verdeață între patru pereți încărcăți de opere de artă și de fiecare dată uitam un pic mai mult că m-am născut pentru arbori. La țară... Catedrala mea verde... Aici, inima mea ar fi cântat imnuri, ochiul meu ar fi deprins tainele văzului, gustul meu aromele vânatului și verdețurilor, iar nasul meu, eleganța parfumurilor. Căci, în ciuda bârlogului său dezgustător, tanti Marthe era stăpână peste o comoară. I-am cunoscut pe cei mai mari experți în tot ce are legătură, mai mult sau mai puțin, cu universul gusturilor. Nu poți fi pe deplin artist în bucătărie decât prin mobilizarea celor cinci simțuri. Un fel de mâncare trebuie să fie un regal pentru privire, miros, gust, bineînțeles – dar și pentru pipăit, care orientează alegerea maestrului în atâtea ocazii și joacă un rol atât de important în sărbătoarea gastronomică. Este adevărat, auzul pare că se plasează ceva mai la coada balului; dar mâncatul nu se face în liniște, cum nu se face nici în hărmălaie, orice sunet care interferează cu degustarea participă la ea sau o deranjează, astfel că masa este chinestezică. Deseori s-a întâmplat să fiu dus la festinuri de niște maestri parfumieri care tânjeau după aromele bucătăriei, după ce se îmbătaseră de miresmele florilor.

Niciunul nu putea rivaliza cu nasul mătușii Marthe. Căci bătrâna sfrijită era un Nas, un adevărat, un imens Nas, care nu era conștient

de valoarea sa, dar a cărui sensibilitate uluitoare n-ar fi avut, dacă ar fi participat la întâlnirile acelea, nicio concurență. Astfel, această femeie primitivă, aproape analfabetă, acest rebut al umanității care răspândea în jur o miasmă grea de putreziciune, crease o grădină cu parfumuri paradiziace. Într-o savantă învâlmășeală de flori sălbatice, de caprifoi, de trandafiri de epocă <sup>14</sup> cu o nuanță de veșted iscusit întreținută, un strat de zarzavaturi, presărat cu bujori strălucitori și cu salvie albastră, se fălea cu cele mai frumoase salate din zonă. Cascade de petunii, tufe de lavandă, câțiva arbuști pereni de cimișir, o glicină bătrână pe frontonul casei: această dezordine magistral orchestrată era rodul a tot ce era mai bun în ea și nu putea fi acoperită nici de mizeria, nici de mirosurile fetide, nici de sordidul unei existențe consacrate deșertăciunii. Câte bătrâne, la țară, nu sunt astfel înzestrate cu o intuiție senzorială ieșită din comun, pe care o pun în slujba grădinăritului, a poțiunilor din plante sau a tocănițelor de iepure cu cimbru și, genii anonime, mor în vreme ce harul lor este ignorat de noi toți – căci nu știm de cele mai multe ori că ceea ce ni se pare atât de anodin și derizoriu, o grădină haotică de la țară, poate dezvălui una dintre cele mai frumoase opere de artă. În acest vis de flori și zarzavat zdrobeam sub picioarele mele bronzate smocurile de iarbă uscată și mă îmbătam de parfumuri.

Mai cu seamă de cel al frunzelor de mușcată, pe care, întins pe burtă, printre vrejurile de mazăre și roșii, le frecam între degete, paralizat de plăcere: o frunză cu o ușoară aciditate, suficient de vie în insolența ei acrișoară, dar nu într-atât încât să nu amintească de suava amărăciune a lămâii confiate, cu o umbră de miros înțepător de la frunzele roșiilor, de la care păstrează obrăznicia și aroma fructată; asta este ceea ce exală frunzele de mușcată, cu asta mă îmbătam, întins pe burtă pe pământul grădinii de zarzavat și cu capul printre flori, în care îmi băgam nasul cu concupiscenta

hămesiților. O, splendide amintiri din niște timpuri în care eram suveran peste un regat al simplității... Batalioane, legiuni roșii, albe, galbene sau roz, cu rândurile îngroșate an de an de noi recruți până ce formau adevărate armate, garoafele se înălțau mândre în cele patru colțuri ale curții și, printr-un inexplicabil miracol, nu se prăbușeau sub greutatea tijelor prea lungi, ci se încăpățâneau să-și înalțe trufașe ciudatele corole cizelate, cu formele lor atât de strânse și crețe împrăștiind în jur un parfum pudrat, din acelea pe care le răspândesc frumoasele care pleacă seara la bal...

Dar mai presus de toate era teiul. Imens și acaparator, amenința an de an să copleșească maghernița cu crengile lui tentaculare, pe care ea refuza cu îndărătnicie să le taie, încât orice discuție pe această temă era inutilă. La ceasurile cele mai fierbinți ale verii, frunzișul lui supărător oferea cel mai parfumat umbrar. Mă așezam, deci, pe băncuța de lemn mâncată de cari, lipită de trunchi, și adu-mecam inspirând adânc mirosul de miere pur și catifelat degajat de florile aurii. Un tei care își răspândește miresmele în amurg are un farmec ce se imprimă în noi într-un fel de neșters și, în miezul bucuriei noastre de a trăi, lasă o dâră de fericire pe care doar dulceața unei seri de iulie nu o poate singură explica. Inspirând cu putere, în amintire, un parfum care nu mi-a mai atins de multă vreme nările, am înțeles în sfârșit ce ascundea acea aromă: era complicitatea dintre miere și mirosul atât de specific pe care îl capătă frunzele copacilor atunci când căldurile țin mult și ele se împregnează cu praful zilelor însorite, încât provoacă acea impresie, absurdă, dar sublimă, că sorbi din aer un concentrat de vară. Ah, zilele cu soare! Eliberat de piedicile iernii, corpul simte în sfârșit mângâierea brizei pe pielea goală, oferită lumii, căreia i se deschide cu desfrânare în extazul libertății regăsite... În aerul nemișcat, saturat de bâzâitul găzelor invizibile, timpul s-a oprit... De-a lungul malurilor înalte ale

canalului, în jocurile sclipitoare de lumini și umbre, plopii îi îngână vântului un cântecel foșnit... O catedrală, da, o catedrală de verdeață improșcată de soare mă înconjură cu splendoarea ei... Nici măcar iasomia, la căderea serii pe străzile Rabatului, nu avea o asemenea putere de evocare... Urc pe firul unei arome legate de tei... Legănare languroasă a ramurilor, o albină cotrobăie după polen la liziera viziunii mele... Îmi amintesc...

A cules-o, dintre toate, fără nicio ezitare. De atunci am înțeles că aceasta este perfecțiunea, această impresie de ușurință și de certitudine, acolo unde noi știm că e nevoie de secole de experiență, de o voință de oțel și de o disciplină ascetică. De unde căpătase mătușa Marthe această știință, alcătuită din hidrometrie, radiație solară, maturare biologică, fotosinteză, orientări geodezice și o mulțime de alți factori pe care ignoranța mea nu va risca să-i enumere? Ceea ce omul obișnuit cunoaște prin experiență și rațiune ea știa din instinct. Discernământul ei ascuțit baleia suprafața grădinii de zarzavat și îi lua pulsul climatic într-o microsecundă insesizabilă percepției obișnuite a timpului – și știa. Știa la fel de sigur și cu tot atâta nonșalanță cum aș fi spus eu: e frumos afară, știa care dintre acei mici bulgări roșii trebuie culeși *acum*. În mâna murdară și deformată de munca câmpului se odihnea ea, stacojie în parura de mătase întinsă, abia vălurită de câteva ondulări blânde; buna ei dispoziție era molipsitoare, cea a unei cucoane un pic grăsuțe, strânsă în rochia de sărbătoare, dar compensând această nepotrivire prin forma durdulie care-ți dădea pofta irezistibilă de a mușca din ea cu toată gura. Tolănit pe bancă, sub tei, mă trezeam din siesta voluptuoasă, legănată de cântecul frunzișului și, sub această streășină de miere zaharisită, mușcam din rod, mușcam din roșie.

În salată, la cuptor, în ghiveci, în dulceturi, coapte, umplute, confiate, prunicele, mari și cărnoase, verzi și acrișoare, cinstite cu ulei de măsline, cu sare grunjoasă, zdrobite, în sos, în compot, în spumă, chiar în sorbet: credeam că am cunoscut totul, că le-am dibuit taina, prin cronici inspirate de marile meniuri. Ce idiot, bietul de mine... Am inventat mistere acolo unde nu erau, doar pentru a justifica un negoț jalnic. La ce bun să scrii, fie și cronici somptuoase, dacă ele nu spun nimic despre adevăr, fără să se sinchisească de inimă, robite cum sunt de plăcerea de a străluci? Roșia, totuși, o știam dintotdeauna, din grădina mătușii Marthe, de când vara ghiftuiește mica excrescență plăpândă cu un soare din ce în ce mai arzător, de la sfâșierea făcută în ea de dinții mei ca să-mi pot bălăci limba cu zeama generoasă, călduță și bogată, căreia răceala frigiderelor, insulta oțeturilor și falsa noblețe a untdelemnului îi acoperă generozitatea esențială. Zahăr, apă, fruct, pulpă, lichid sau solid? Roșia crudă, devorată în grădină, îndată ce a fost culeasă, este cornul abundenței senzațiilor simple, o cascadă care se răspândește în gură și înmănunchează toate plăcerile. Rezistența pielii întinse, doar puțin, doar o idee, carnea topindu-se în gură, licoarea amestecată cu sâmburi care se scurge pe la colțurile buzelor, pe care o ștergi fără grijă că te mânjești pe degete, acest mic bulgăre cărnos ce-și revarsă în noi torentele naturii: aceasta este roșia, aceasta este aventura.

Sub teiul secular, între parfumuri și papile, mușcam din frumoasele sângerii alese de mătușa Marthe, având sentimentul tulburător că sunt aproape de un adevăr crucial. Un adevăr crucial, dar care totuși nu este cel după care băjbâi la porțile morții. Mi-e scris să beau în dimineața asta până la fund paharul deznădejdiei de a mă rătăci prin alte locuri decât cele unde mă cheamă inima. Roșia crudă, nici asta nu e încă ce caut... și iată că-mi apare o altă cruditate.

(*Violette*)

## STRADA GRENELLE, BUCĂTĂRIA

Biata Doamna. Mi se rupe inima când o văd cât e de necăjită, nici nu mai știe ce să facă. Și pe bună dreptate, când lui îi e atât de rău... Nici nu l-am recunoscut! Doamne, cât poți să te schimbi într-o zi!

„Violette“, mi-a zis Doamna, „vrea o mâncare, înțelege, vrea o mâncare, dar nu știe ce.“ N-am înțeles. „Vrea o mâncare, Doamnă, sau nu vrea?“ „Caută, se gândește ce i-ar face plăcere“, mi-a răspuns, „dar nu găsește.“ Și își frângea mâinile, ce prostie să te chinui în halul ăsta pentru o mâncare, când ești cu un picior în groapă. Eu, dacă ar trebui să mor mâine, normal că nu m-aș mai gândi la mâncare!

Aici eu fac tot. Mă rog, aproape tot. Acum treizeci de ani am venit ca menajeră. Doamna și Domnul abia se luaseră, aveau ceva cheag, bănuiesc, dar nu cine știe ce. Doar cât să cheme o menajeră de trei ori pe săptămână. Abia după un timp au venit banii, o groază de bănet, vedeam cum se îmbogățesc și își făceau socoteala că o să aibă și mai mulți, pentru că s-au mutat în apartamentul ăsta mare de acum și

Doamna a făcut o groază de schimbări, era tare veselă, era așa de fericită, se vedea de la o poștă, și era așa de frumoasă! Când Domnul a ajuns să aibă o situație strălucită, au angajat și alți servitori și pe mine Doamna m-a păstrat ca „guvernantă”, mai bine plătită, cu program complet, ca să-i „supervizez” pe ceilalți: menajera, majordomul, grădinarul (nu există decât o terasă mare, dar grădinarul găsește mereu ceva de făcut, de fapt e bărbat-meu, așa că va avea întotdeauna ceva de lucru). Dar atenție: să nu credeți că nu e mult de muncă, alerg toată ziua, am inventare de făcut, liste, ordine de dat și, fără să vreau să-mi dau importanță, dacă n-aș fi eu, sincer, nimic n-ar merge cum trebuie în casa asta.

Țin mult la Domnul. Știu că are păcate, mai ales că a făcut-o pe biata Doamna atât de nefericită, nu doar acum, ci de la bun început, era mereu plecat, se întorcea fără să întrebe ce s-a mai întâmplat, o privea ca și cum se uita prin ea și îi făcea cadouri ca și cum ar fi dat un bacșiș. Să nu mai spun de copii. Mă întreb dacă Laura va veni. Mai demult credeam că atunci când va îmbătrâni totul se va aranja, că până la urmă o să se înmoaie, și apoi nepoții îi împacă pe părinți cu copiii, nu poți să rezisti. Mă rog, Laura nu are copii. Dar orișicât. Se poate să vină, totuși...

Țin mult la Domnul din două motive. Mai întâi, pentru că a fost mereu politicos și drăguț cu mine și cu Bernard, bărbat-meu. Mai politicos și mai drăguț decât cu nevastă-sa și cu copiii lui. Așa e el, manierat, când îmi zice „Bună ziua, Violette. Ce mai faci în dimineața asta? Băiatul dumitale se simte mai bine?”, asta în timp ce pe nevastă-sa nu o mai salută de douăzeci de ani. Mai rău e că are aerul sincer, cu vocea lui puternică și groasă, atât de amabilă, nu e înfumurat deloc, deloc, e foarte galant cu noi. Și se uită la mine, e atent la ce-i spun, zâmbește pentru că sunt mereu binedispusă,



mereu săritoare, nu stau niciodată și știu că îmi ascultă răspunsurile pentru că și el îmi răspunde când îi întorc întrebarea: „Și dumneavoastră, Domnule, cum vă simțiți în dimineața asta?” „Bine, bine, Violette, dar am întârziat mult la muncă și n-am încotro, trebuie să mă duc”, și-mi face cu ochiul înainte să dispară pe culoar. Nevesti-sii nu i-ar face niciodată așa. Domnul ține la oameni ca mine, îi preferă, se simte asta. Cred că e mai în largul lui cu noi decât cu toate persoanele din lumea bună pe care o frecventează: se vede bine că vrea să le fie pe plac, să-i epateze, să-i îndoape, să-i privească cum îl ascultă, dar nu-i plac: nu sunt lumea lui.

Al doilea motiv pentru care țin la Domnul e puțin mai greu de spus... pentru că trage pârțuri în pat! Prima dată nu mi-am dat seama ce se auzea, ca să zic așa... Pe urmă s-a mai întâmplat o dată, era ora șapte dimineața, zgomotul venea dinspre culoarul salonașului unde Domnul dormea câteodată când venea seara târziu, era ca un fel de detunătură, un cârâit, dar extraordinar de puternic, nu mai auzisem niciodată așa ceva! Apoi mi-a căzut fisa și m-a pufnit râsul, dar, mamă, ce râs! Mă îndoisem de râs, mă durea burta, dar am avut totuși prezența de spirit să mă duc la bucătărie, m-am așezat pe o bancă, credeam că nu-mi mai revin! De atunci, am prins drag de Domnul, da, drag, pentru că și bărbat-meu trage pârțuri în pat (totuși, nu chiar așa de puternice!). Un bărbat care trage pârțuri în pat, spunea bunica, e un bărbat care iubește viața. Și apoi, cum să spun, asta mi l-a făcut mai apropiat...

Eu știu bine după ce tânjește Domnul. Nu e ceva de mâncare. E frumoasa cucoană blondă care a venit aici acum douăzeci de ani, cu un aer trist, o doamnă foarte plăcută, foarte elegantă, care m-a întrebat: „Domnul este acasă?” Am răspuns: „Nu, dar este Doamna.” A ridicat sprânceana, am văzut că era mirată, după care a făcut

stânga-mprejur și nu am mai văzut-o niciodată, dar sunt sigură că era ceva între ei și că, dacă nu-și iubea soția, asta era din cauză că tânjea după cucoana blondă, cu haină de blană.

## *Hrana crudă*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

Perfecțiunea înseamnă să te întorci la rădăcini. De aceea, doar societățile decadente sunt în stare să o facă: în Japonia, unde rafinamentul a atins culmi inegalabile, în sânul unei culturi milenare care a adus omenirii cele mai înalte contribuții, a fost posibilă întoarcerea la hrana crudă, ca realizare recentă. În sânul bătrânei Europe, care, ca și mine, nu încetează să agonizeze, s-a mâncat pentru prima dată din preistorie, carne crudă, căreia i s-au adăugat doar câteva mirodenii.

Hrana crudă. Cât de iluzoriu este să crezi că se rezumă doar la devorarea brută a unui produs nepreparat! A tăia în carnea unui pește crud e ca și cum ai ciopli într-o piatră. Unui novice blocul de marmură îi pare monolitic. Să încerce doar să-și pună dalta la întâmplare și să lovească și unealta îi sare din mâini în timp ce piatra, intactă, își păstrează integritatea. Un cioplitor bun cunoaște materia. Ghicește unde spărtura, deja existentă, dar așteptând pe cineva să o dezvăluie, va ceda sub lovitura sa și, la milimetru, știe dinainte cum

se va desena forma pe care doar ignoranții o pun pe seama voinței sculptorului. Acesta, dimpotrivă, nu face decât să dezvăluie, pentru că talentul său nu constă în inventarea de forme, ci în scoaterea la iveală a celor invizibile.

Bucătarii japonezi pe care îi cunosc nu au ajuns maștri în arta peștelui crud decât după lungi ani de ucenicie, în care cartografia cărnii își dezvăluie tainele, cu încetul. Unii dintre ei, este adevărat, au deja talentul de a simți sub degete breșele prin care vietatea se poate transforma în *sashimi* <sup>15</sup> delicioase, pe care experții reușesc să le dezgroape din răunchii fără gust ai peștelui. Totuși, ei nu devin cu adevărat artiști decât după ce au reușit să-și stăpânească acest dar înăscut și au învățat că doar instinctul nu e suficient: mai trebuie și abilitate pentru a tranșa, discernământ pentru a alege ce e mai bun și tărie de caracter pentru a respinge mediocrul. Cel mai mare dintre toți, maestrul Tsuno, nu putea să extragă dintr-un somon gigantic decât o singură bucată mică și aparent ridicolă. În materie de pește crud, într-adevăr, abundența nu înseamnă nimic, perfecțiunea este cea care ordonează totul. O bucată mică, proaspătă, unică, simplă, crudă: perfectă.

Pe maestru l-am cunoscut la bătrânețe, când dezertase din propriile lui bucătării și, în spatele tejghelei, observa clienții fără să mai atingă preparatele. Din când în când, totuși, în cinstea vreunui oaspete sau la ocazii speciale, revenea la arta sa – însă numai pentru *sashimi*. În ultimii ani, aceste ocazii deja excepționale deveniseră din ce în ce mai rare, până la a se constitui în evenimente cu adevărat extraordinare.

Eram pe atunci un tânăr critic a cărui carieră se afla abia în faza premiselor promițătoare și îmi ascundeam încă o aroganță care ar fi

putut să treacă drept îngâmfare și care abia mai târziu va fi recunoscută ca marcă a geniului meu. Așadar, cu o falsă smerenie m-am așezat la barul Oshiri, singur, pentru o cină pe care o estimam onorabilă. Nu gustasem în viața mea pește crud și așteptam o plăcere nouă. Nimic din cariera mea de gastronom cu caș la gură, într-adevăr, nu mă pregătise pentru asta. Nu aveam pe buze, deși nu-i înțelegeam semnificația, decât cuvântul „teritoriu” – astăzi știu, însă, că nu există „teritoriu” decât prin mitologia pe care o reprezintă copilăria noastră și că, dacă inventăm această lume de tradiții înrădăcinate în pământ și identitatea unei regiuni, este pentru că dorim să materializăm, să obiectivăm acei ani magici și pe vecie pierduți care au precedat oroarea de a deveni adulți. Doar voința înverșunată împotriva timpului care trece poate explica această credință în existența unui „teritoriu”, ea înseamnă o întreagă viață pierdută, amestec de mirosuri, arome și parfumuri împrăștiate ce se sedimentează în riturile ancestrale, în mâncărurile locale, creuzete ale unei memorii iluzorii care vor să transforme nisipul în aur curat, timpul în eternitate. Nu există bucătărie mare, ba dimpotrivă, fără evoluție, fără erodare și uitare. Repusă mereu pe masa de lucru, unde trecut și viitor, aici și aiurea, crud sau copt, sărat sau dulce se amestecă, așa a devenit bucătăria artă și continuă să fie vie, să nu anchilozeze în obsesia celor care nu vor să moară.

Ca să nu lungesc vorba, printre *cassoulets* <sup>16</sup> și *potées aux choux* <sup>17</sup>, ajunseseam virgin de orice contact – dar și fără prejudecăți – cu bucătăria japoneză, în localul Oshiri, unde trebuia o întreagă echipă de bucătari care aproape ascundeau în spatele lor, pe partea dreaptă, un omuleț îndesat într-un scaun. În restaurantul lipsit de orice decorațiuni, în sala sobră și cu scaune austere, domnea o zarvă veselă, tipică locurilor unde conviviile sunt mulțumiți de masă și de serviciu. Nimic uimitor. Nimic deosebit. De ce a făcut-o? Știa el cine

sunt, numele pe care începusem să mi-l fac în mica lume a gastronomiei ajunsese oare până la urechile lui de bătrân blazat? O făcea pentru el? O făcea pentru mine? Oare ce determină un om vârstnic, hârșit de toate emoțiile, să reaprindă în el văpaia care abia mai pâlpâie și, într-o ultimă reprezentatie, să-și mistuie toată forța vitală? Ce se petrece în confruntarea dintre cel care abdică și cel care cucerește? Să fie oare filiație, să fie renunțare? Straniu, nici măcar o dată nu s-a uitat spre mine; la sfârșit, doar m-a privit cu ochi goi, devastați, care nu spuneau nimic.

Când s-a ridicat de pe scaunul lui prăpădit, o liniște de gheață s-a întins din aproape în aproape în tot localul. Mai întâi, la bucătari, împietriți de uimire, și pe urmă, ca și cum o undă invizibilă s-ar fi propagat rapid în asistență, printre clienții de la bar, apoi printre cei din sală, până la cei care tocmai intraseră și care, perplecși, contemplau scena. S-a ridicat fără să zică un cuvânt și s-a îndreptat spre masa de lucru, cu fața spre mine. Cel despre care bănuisem că este șeful echipei s-a înclinat, cu acel gest marcat de o deferență absolută, atât de specific culturilor asiatice, și s-a dat încet înapoi, împreună cu toți ceilalți, spre ușile bucătăriei, fără însă a intra, ci rămânând acolo, într-o încremenire religioasă. Maestrul Tsuno și-a preparat compoziția în fața mea cu gesturi line și măsurate, aproape austere, dar vedeam sub palma sa cum se nășteau și dispăreau, cu reflexe de sidef și moar, sclipirile cărnii roz, albe, gri și, fascinat, eram martor la o minune.

A fost ceva ireal. Ceea ce a trecut de bariera dinților mei nu era nici materie solidă, nici apă, ci doar o substanță intermediară care de la prima păstrase personalitatea, consistența ce rezistă neantului, iar de

la a doua împrumutase fluiditatea și delicatețea miraculoase. Adevăratul *sashimi* nu se mușcă, după cum nici nu se topește pe limbă. El invită la o mestecare lentă și suplă, care nu are ca scop să schimbe natura alimentului, ci doar să-i savureze molcomirea eterală. Da, molcomirea: nici moliciune, nici aromire; *sashimi*, pulbere de catifea la frontierele mătăsii, împrumută câte puțin de la amândouă și, în alchimia extraordinară a esenței sale vaporoză, își păstrează o consistență lăptoasă pe care nici norii nu o au. Prima înghițitură roz care a provocat în mine o asemenea emoție era somon, dar am descoperit apoi cambula, scoica Saint-Jacques și caracatița. Somonul e gras și dulce, deși puțin fad, caracatița este strictă și riguroasă, tenace, cu legături secrete care nu se lasă desfăcute de dinți decât după o dârză rezistență. Priveam, înainte de a o înghiți, ciudata bucățică dantelată, marmorată cu roz și cu mov, dar aproape neagră la vârfurile excrescențelor zimțuite, o apucam neîndemânatic cu bețișoarele pe care abia reușeam să le mânuiesc, o primeam pe limba surprinsă de o asemenea densitate și fremătam de plăcere. Între cele două, între somon și caracatiță, toată paleta de senzații se răspândea în gură, dar păstrând mereu acea fluiditate compactă care îți pogoară cerul pe limbă și face inutil orice lichid suplimentar, fie el apă, *Kirin* [18](#) sau *saké* [19](#) fierbinte. Cât despre miezul de Saint-Jacques, el dispare imediat ce îl sesizezi, până într-atât este de ușor și evanescent, dar mult timp după aceea obrajii își amintesc de mângâierea lui intensă; cambula, în fine, care poate părea, în mod greșit, cea mai rustică dintre toate, este o delicată acrișoară, a cărei constituție rară se manifestă între dinți cu o plenitudine uimitoare.

Acesta este *sashimi* – un fragment cosmic la îndemâna inimii, dar, vai!, prea departe de mireasma sau gustul care fug de sagacitatea mea, dacă nu cumva de lipsa mea de sensibilitate... Am nădăjduit că evocarea acestei întâmplări delicate, cea a unui preparat crud, la o mie de poște distanță de barbaria devoratorilor de animale, va degaja parfumul de autenticitate care să-mi inspire amintirea, acea amintire necunoscută pe care mor să o descopăr... Poate că nici hrana crudă nu este delicata?



(Chabrot)

## STRADA BOURGOGNE, CABINET MEDICAL

Trei căi posibile.

O cale asimptotică: un salariu de mizerie, o bluză verde, gărzi lungi ca medic rezident, o carieră probabilă, calea puterii, calea onorurilor. Domnul Profesor Cardiolog. Spitalul public, devotamentul față de meserie, dragostea față de știință: doar un pic de ambiție, de istețime și de competență. Eram copt pentru asta.

O cale de mijloc: cotidianul. Mult, mult bănet. O clientelă cu moț, numai burghezi depresivi, bogătași bătrâni și risipitori, toxicomani din lumea bună, angine, gripe, un plictis lung și abisal. Montblancul pe care soția mi-l face cadou la fiecare 25 decembrie alunecă pe albeața rețetei. Ridic capul, schițez un zâmbet forțat la momentul potrivit, un dram de îmbărbătare, o picătură de curtoazie, multă falsă omenie și Doamna Derville, nevasta președintelui baroului, e bună de plată pentru absolvirea de angoasele sale isterice incurabile.

O cale tangențială: să tratezi sufletele, nu trupurile. Ziarist, scriitor, pictor, eminență cenușie, mandarin al literelor, arheolog? Orice altceva, în afara panourilor lambrisate din cabinetul meu de doctor monden, dar nu anonimatul celebru și gras al tarifului meu curativ, pe strada mea de nababi, în fotoliul meu ministerial...

Bineînțeles: calea de mijloc. Și ani lungi de lipsă dureroasă de satisfacție, de fiert în suc propriu, de gânduri rumegate, uneori răbufnind, alteori stăpânindu-mă, dar mereu zbuciumat.

Prima oară când a venit la mine mi-am întrevăzut salvarea. Ceea ce nu puteam să fiu, prea corupt de sângele meu de burghez pentru a renunța, el îmi oferea doar prin consimțământul lui tacit de a fi clientul meu, doar prin frecventarea regulată a sălii mele de așteptare, doar prin docilitatea sa banală de pacient fără nazuri. Mai târziu, cu mărinimie, mi-a mai dăruit ceva: conversația sa; lumi până atunci nebănuite se iveau și, ceea ce năzuința mea arzătoare tânjea și nu spera să mai găsească am trăit grație lui, prin procură.

Să trăiești prin procură: să creezi maeștri bucătari, să-i îngropi, din chiolhane să plăsmuiești cuvinte, fraze, simfonii de limbaj și din banchete să naști frumuseți fulgurante; să fii un Magistru, să fii o Călăuză, să fii o Divinitate; să atingi cu spiritul sfere inaccesibile, să pătrunzi pe furiș în labirinturile inspirației, să atingi perfecțiunea, să pipăi Geniul! Zău, ce să preferi? Să-ți trăiești sărmana viață de homo sapiens conformist, fără țel, fără sare și piper, pentru că ești prea slab pentru a te ține de un obiectiv? Sau, mai curând, aproape fraudulos, să te bucuri la nesfârșit de extazele altuia care știe ce trebuie să caute, care și-a antamat deja cruciada și care, având astfel un scop suprem, e pe punctul de a atinge nemurirea?

Mai târziu, alte gesturi de larghețe: prietenia sa. Și acceptând privirea pe care o îndrepta spre mine, în intimitatea discuțiilor noastre de la bărbat la bărbat, când deveneam, în focul pasiunii mele pentru Artă, martorul, discipolul, protectorul și admiratorul, deopotrivă, am primit însutit roadele subordonării mele consimțite. Prietenia lui! Cine n-a visat la prietenia unui Ilustru al secolului, cine nu și-a dorit să-l tutuiască pe Erou, să-l îmbrățișeze pe fiul risipitor, pe Marele Maestru al orgiilor culinare? Prietenul lui! Prietenul și confidentul lui, până la privilegiul, o, cât de prețios și de dureros deopotrivă, de a-i anunța propria moarte... Mâine? În zori? Sau în noaptea asta? Noaptea asta... E și noaptea mea, pentru că martorul moare nemaiputând să mărturisească, pentru că discipolul moare de durerea pierderii, pentru că protectorul moare din cauză că a eșuat și că, în fine, admiratorul moare pentru că adoră un cadavru destinat liniștii cimitirelor... Noaptea mea...

Nu regret nimic, dar revendic totul, pentru că eram doar el și cu mine.

## *Oglinda*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

Îl chema Jacques Destrères. Mă afluam chiar la începutul carierei mele. Tocmai terminasem un articol despre specialitatea casei Gerson, cel care avea să-mi schimbe cariera și să mă propulseze pe firmamentul criticii gastronomice. În așteptarea înfrigurată, dar încrezătoare în ceea ce avea să se întâmple, mă refugiasem acasă la unchiul meu, fratele mai vârstnic al tatei, un burlac bătrân care știa să-și trăiască viața și care în familie era privit ca un original. Nu fusese niciodată însurat, ba chiar, pentru că nicio femeie nu fusese văzută în preajma lui, tata îl suspecta că e „pe invers”. Reușise în afaceri și, la vârsta maturității, se retrăsese la o mică, dar splendidă proprietate la marginea pădurii de la Rambouillet, unde își ducea zilele tihnit, tăindu-și trandafirii, plimbându-și câinii, fumându-și trabucul în compania câtorva dintre vechii parteneri de afaceri sau gătind rețete de celibatar.

Așezat în bucătăria lui, îl priveam la treabă. Era iarna. Dejunasem foarte devreme, la Groers, în Versailles, și apoi bătusem

drumeagurile înzăpezite într-o dispoziție sufletească mai mult decât agreabilă. Un foc plăcut trosnea în cămin și unchiul meu pregătea masa. Bucătăria bunicii mele mă obișnuise cu o atmosferă gălăgioasă și agitată, unde, în hărmălaia cratițelor, în sfârâiala untului și zăngănitul cuțitelor, se dezlănțuia o harpie în transă, căreia doar experiența îndelungată îi conferea o aură de serenitate – dintre acelea pe care le păstrează martirii când sunt arși în flăcările supliciului. Însă Jacques le făcea pe toate cu măsură. Nu se grăbea deloc, dar nici nu zăbovea. Fiecare gest venea la timpul lui.

A spălat cu grijă orezul thailandez într-o sită mică, argintie, l-a scurs, l-a vărsat într-o cratiță, l-a acoperit cu o măsură și jumătate de apă cu sare, i-a pus capac și l-a lăsat pe foc. Creveții așteptau într-un bol de faianță. Tăifăsuind cu mine, mai ales despre articolul meu și despre proiectele de viitor, i-a curățat cu o concentrare meticuloasă. Nicio clipă nu a grăbit ritmul, nicio clipă nu l-a încetinit. După ce ultimul mic arabesc a fost despuiat de carapacea lui protectoare, s-a spălat atent pe mâini, cu un săpun care mirosea a lapte. Cu aceeași constanță liniștită a pus o tigaie de fontă pe foc, a turnat o picătură de ulei de măsline, a lăsat să se încingă și a aruncat în ploaie creveții curățați. Cu îndemânare, o spatulă de lemn îi manipula, nelăsând micilor semilune nicio scăpare, împingându-le din toate părțile, făcându-le să valseze în lichidul parfumat. Apoi curry. Nici prea mult, nici prea puțin. O pulbere senzuală, înfrumusețând cu auriul ei exotic arămiul trandafiriu al crustaceelor: Orientul reinventat. Sare, piper. Cu o foarfecă a scuturat deasupra tigăii semințele de pe o crenguță de coriandru. În sfârșit, la repezeală, un strop de coniac, un chibrit; din recipient a țâșnit o flacără înaltă și arțăgoasă ca un strigăt,

ca o chemare eliberată în sfârșit, suspin descătușat care se stinge de îndată ce a izbucnit.

Pe masa de marmură aștepta o farfurie de porțelan, un pahar de cristal, o pereche superbă de tacâmuri argintii și un șervet de in brodat. În farfurie, a aranjat cu grijă, cu ajutorul unei linguri de lemn, jumătate din creveți, orezul tasat mai întâi într-un bol minuscul și întors sub forma unei mici cupole durdulii, peste care a așezat o frunză de mentă. În pahar, și-a turnat cu generozitate un lichid de un auriu translucid

– Un pahar de *Sancerre*? [20](#)

Am dat din cap că nu. S-a așezat la masă.

Un dejun la botul calului. Era ceea ce Jacques Destrères numea un dejun la botul calului. Și știam că nu glumește, că în fiecare zi își pregătea o îmbucătură de paradis, ignorând rafinamentul obișnuitului, adevăratului gourmet, un estetic autentic, care își trăia viața cotidiană în absența oricărei mizanscene. Îl priveam mâncând, fără a mă atinge eu însumi de bucatele pe care le preparase sub ochii mei, mâncând cu aceeași grijă detașată și subtilă pe care o avusese la gătit, iar această masă din care nu am gustat a fost una dintre cele mai bune din viața mea.

A degusta este un act de plăcere, a scrie despre această plăcere este un act artistic, dar singura, adevărata operă de artă, în definitiv, este festinul altuia. Masa lui Jacques Destrères era o întruchipare a perfecțiunii pentru că nu îmi aparținea, pentru că nu se revărsa înaintea și înapoia cotidianului meu și, unitate de sine stătătoare, putea să rămână în memoria mea, moment unic, gravat în afara timpului și a spațiului, perlă a spiritului meu eliberată de

sentimentele vieții mele. Cum privești o cameră reflectată într-o oglindă „glob de vrăjitoare” <sup>21</sup> și care se transformă într-un tablou din cauză că nu se deschide spre nimic, ci arată o lume în sine, pentru care nu există „altundeva”, înscrisă strict între marginile oglinzii și izolată de viața din jur, masa altuia este închisă în rama contemplației noastre, la adăpost de linia de fugă infinită a amintirilor sau proiectelor noastre. Mi-ar fi plăcut să trăiesc viața aceea, cea pe care oglinda sau farfuria lui Jacques mi-o sugerau, o viață fără perspective prin care să dispară posibilitatea de a deveni o operă de artă, o viață fără cândva și fără mâine, fără împrejurimi și fără orizont: aici și acum, este frumos, este totul, este închis.

Dar nu e asta. Ceea ce marile mese au adus geniului meu alimentar, ceea ce creveții lui Destrères au sugerat inteligenței mele nu învață nimic inima mea. Spleen. Soare negru.

Soarele...

(Gégène)

## STRADA GRENELLE, COLȚ CU STRADA DU BAC

Tu și cu mine suntem croiți din aceeași stofă.

Sunt două categorii de trecători. Mai întâi, cea mai frecventă, cu toate că are și ea nuanțele ei. Lor nu le întâlnesc niciodată privirea sau poate doar fugitiv, atunci când îmi dau bănuțul. Câteodată surâd vag, ușor jenați și își iau tălpășița repede. Sau nici nu se opresc și trec în cea mai mare viteză, cu conștiința care îi sâcâie preț de o sută de metri – cincizeci înainte, când m-au zărit de departe și s-au grăbit să se uite în partea cealaltă până ce, cincizeci de metri după ce au trecut de zdrențăros, își regăsesc mobilitatea obișnuită – apoi mă uită, respiră din nou liber și înțepătura de milă sau de rușine pe care au simțit-o în inimă dispare încet, încet. Știu ce zic toțiăștia seara, când se întorc acasă, cu o frântură de gând care le-a mai rămas într-un ungher al inconștientului: „E teribil, sunt din ce în ce mai mulți, asta îmi frânge inima, dau și eu de pomană, sigur că da, dar după al doilea mă opresc, da, știu, e arbitrar, e oribil, dar nu poți să dai la nesfârșit, când mă gândesc la impozitele pe care le plătim, nu noi ar



trebui să fim cei care dăm, Statul este slab, Statul nu-și face datoria, noroc că avem un guvern de stânga, altfel, ar fi mai rău, bun, ce avem în seara asta de mâncare, paste?”

Ăștia, mă piș pe ei. Ca să mă exprim politicos. Îi calc pe nervi pe burjuii ăștia care se dau socialiști, care se vor și cu slănina în pod, și cu sufletul în rai, vor și abonament la Châtelet <sup>22</sup>, și pe săraci salvați din mizerie, și ceaiul la Mariage <sup>23</sup>, și egalitatea între oameni pe pământ, și vacanțe în Toscana, și trotuarele măturate de acele care le înțepă conștiințele, și să-și plătească menajerele la negru și să li se asculte tiradele de apărători altruști ai aproapelui sărman. Statul, Statul! Poporul fără școală îl iubește pe rege și de toate relele nu-i acuză decât pe răii miniștri corupți; e Nașul care le spune zbirilor: „Nu-mi place mutra ăstuia!” și nu vrea să știe că tocmai i-a ordonat omului execuția; e fiul sau fiica abuzată tăbărând cu ocări pe asistentul social care cere socoteala părinților nedemni! Statul! Statul e țapul ispășitor perfect când trebuie să acuzi pe oricine altcineva decât pe tine!

Apoi e cealaltă categorie. Cea a brutelor, a ticăloșilor adevărați, care nu grăbesc pasul, care nu-și întorc capul, care mă fixează cu privirea lor de gheață, fără o umbră de compasiune, cu atât mai rău pentru tine, bătrâne, dacă în primire dacă n-ai știut să te bați, nicio milă pentru pârliti, pentru jegosii care vegetează pe cartoanele lor de suboameni, nicio îndurare, câștigi sau pierzi, și dacă crezi că mi-e rușine cu biștarii mei, te înșeli amarnic.

Vreme de zece ani, în fiecare dimineață, ieșind din palatul lui, și-a aliniat dinaintea mea pașii de bogătan satisfăcut, la rugămintea mea a răspuns întotdeauna cu un dispreț rece în ochi.

Dacă aş fi fost în locul lui, şi eu aş fi făcut la fel. Să nu credeţi că toţi cerşetorii sunt comunişti şi că sărăcia te face obligatoriu revoluţionar! Cum se pare că stă s-o mierlească, îi spun: „Crapă, amice, crapă cu toate lovelele pe care nu mi le-ai dat, crapă cu supele tale de grangur, crapă cu viaţa ta de barosan, crapă, dar eu n-o să mă bucur. Tu şi cu mine suntem croiţi din aceeaşi stofă.”

## *Pâinea*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

Trebuia să plecăm de pe plajă cu sufletul la gură. Timpul îmi păruse deopotrivă delicios de scurt și de lung. În locul acela lărmul era un arc lung de nisip întinzându-se leneș, dar devorat de valuri, unde se făceau băile cele mai grozave, fără mari pericole. Dis-de-dimineață, cu verișorii mei, plonjam neobosiți pe sub rulourile de apă sau zburam pe crestele lor până nu mai puteam, îmbătați de sulurile care se rostogoleau la nesfârșit, fără să ne întoarcem la cartierul general, o mare umbrelă de familie, decât pentru a înfuleca o gogoasă sau un ciorchine de strugure, înainte de a o tui din nou în apele oceanului. Câteodată, totuși, mă prăbușeam pe nisipul cald și scârțâitor, împietrit brusc într-o stare de bine stupidă, abia conștient de amorțeala corpului meu și de zgomotele atât de caracteristice ale plajei, printre țipete de pescăruși și râsete de copii – o paranteză de intimitate în această stupoare atât de stranie a fericirii. Dar cel mai des, plutind în voia valurilor, apăream și dispăream sub masa lichidă și învolburată. Entuziasm de copil: câți ani pierdem pentru a uita pasiunea care ne însuflețea în orice activitate ce promitea să ne facă

plăcere? Cum am devenit incapabili de dăruire totală, de bucurie înălțătoare, de elanuri de-un lirism fermecător? Era în acele zile de baie atâta fericire, atâta simplitate... vai, cât de repede înlocuite de dificultatea din ce în ce mai mare de a face ceva cu plăcere...

Pe la unu după-amiază, ridicam tabăra. Întoarcerea spre Rabat, care se afla la vreo zece kilometri, prin furnicarul de mașini, îmi lăsa răgazul să admir faleza. Nu mă mai săturam. Mai târziu, tânăr fiind și lipsit de aceste veri marocane, mi se întâmpla să evoc în gând cele mai mici detalii ale drumului care duce de la Nisipurile de Aur la oraș și inventariam străzi și grădini cu o minuțioasă euforie. Era un drum minunat, care în numeroase puncte domina Atlanticul; vile îngropate în oleandri lăsau să se întrevadă uneori, prin falsa transparență a unui grilaj maur, crâmpeie din viața luminoasă care fremăta acolo; mai departe, deasupra valurilor de smarald, se înălța fortăreața galben-brună despre care mult mai târziu am aflat că era de fapt o temniță sinistră; apoi mica plajă de la Temara, izolată, ferită de vânt și de curenți și pe care o priveam de sus cu disprețul celor care la mare nu iubesc decât talazurile și tumultul; următoarea plajă, prea periculoasă pentru a ne scălda aici, presărată cu câțiva pescari, cu picioarele brune linse de valuri și pe care oceanul părea că vrea să-i înghită într-un vacarm furios; apoi marginile orașului cu bazarul ticsit de oi și de pânzele de cort în culori deschise care trosneau bătute de vânt, mahalalele foșgăind de lume, cuprinse de o gălăgie veselă, sărace, dar curate în aerul iodat. Aveam nisip lipit de glezne, obrajii îmi ardeau ca para, mă moleșeam în zăduful din mașină și mă lăsam legănat de inflexiunile atât de melodioase și agresive, în același timp, în voia crâmpeiilor neinteligibile care pătrundeau prin fereastra deschisă a automobilului. Dulce calvar, cel mai dulce dintre toate: oricine și-a petrecut verile pe malul mării știe asta – exasperanta necesitate de *a te reîntoarce*, de a părăsi apa în favoarea

uscatului, de a suporta neplăcerea de a redeveni greu și asudat – știe asta, a urât asta, pentru ca apoi să-și amintească despre aceste momente ca despre niște clipe binecuvântate. Ritualuri de vacanță, senzații unice: un gust de sare în colțul buzelor, degete încrețite, piele fierbinte și uscată, părul ud și lipit din care se preling pe gât picături de apă, respirație tăiată, ce bine era, ce ușor... Ajunși acasă ne repezeam sub duș de unde ieșeam lucind, epiderma moale și părul docil, iar după-amiaza începea cu o masă.

O cumpărasem de la o dugheană din fața zidurilor orașului, frumos ambalată în hârtie de ziar, înainte de a urca înapoi în mașină. O priveam cu coada ochiului, încă prea buimăcit pentru a mă bucura de prezența sa, dar liniștit să o știu acolo, pentru „după”, pentru „amiază”. Straniu... Cum amintirea cea mai viscerală despre pâine care îmi răsare în ziua morții mele este cea despre *kesra* <sup>24</sup> marocană, această frumoasă bilă turtită, cu o consistență mai apropiată de prăjitură decât de baghetă, nu încetează să mă frământe. Oricum ar fi fost: spălat și îmbrăcat, în euforia de dinaintea plimbării de după plajă prin orașul vechi, mă așezam în jurul mesei, rupeam din bucata pe care mi-o întindea mama un prim duminic apetisant și în moliciunea afânată și aurie a alimentului regăseam consistența nisipului, culoarea și înfățișarea sa îmbietoare. Pâinea, plaja: două dogori îngemănate, două atracții complice; de fiecare dată, un întreg univers de fericiri patriarhale care ne invadează simțurile. E greșit să se pretindă că ceea ce constituie noblețea pâinii este că își ajunge ei înseși, însoțind în același timp toate celelalte feluri. Iar pâinea „își este suficientă sieși” pentru că este complexă, nu în sortimentele sale particulare, ci în chiar esența sa, pentru că pâinea este bogată, pâinea este multiplă, pâinea este microcosm. În ea este încorporată o

diversitate extraordinară, ca un univers în miniatură care își dezvăluie toate ramificațiile de-a lungul degustării. Mușcătura, care se lovește la început de zidurile crustei, este surprinsă, îndată ce a depășit acest obstacol, de consimțământul pe care i-l dă miezul proaspăt. Este o atât de mare diferență între coaja crocantă, uneori tare ca piatra, alteori doar aparență care cedează repede atacului, și delicatețea substanței care se lasă mulată de obraji cu o docilitate calină, ceea ce este aproape tulburător. Crăpăturile învelișului sunt tot atâtea insinuări campestre; ai spune că e un ogor, te gândești la țăran, la orele serii; clopotnița din sat sună ora șapte; își șterge fruntea cu dosul mânecii; sfârșitul zilei de muncă.

La intersecția dintre crustă și miez, în schimb, o moară se întruchipează sub ochii noștri interiori; făina de grâu zboară de sub piatra de moară, aerul este saturat de praful volatil; și din nou, schimbare de tablou, pentru că cerul gurii a îmbrățișat pasta alveolară eliberată din strânsoare și munca maxilarelor poate începe. Este pâine, și totuși se mănâncă de parcă ar fi o prăjitură; dar, spre deosebire de alte produse de brutărie sau chiar de patiserie, mestecatul pâinii te duce la un rezultat surprinzător, un rezultat... cleios. Trebuie ca bila de miez mestecată și răsmestecată să ajungă să se strângă într-o masă cleioasă și fără spații pe unde să se poată infiltra aerul; pâinea lipește, chiar așa, lipește. Cine nu a îndrăznit să frământa niciodată îndelung cu dinții, cu limba, cu cerul gurii și cu obraji inima pâinii nu a fost niciodată surprins să simtă în interiorul său înflăcărarea triumfală a materiei vâscoase. Ceea ce mestecăm nu mai este nici pâine, nici miez, nici prăjitură, este o copie a noastră înșine, a ceea ce trebuie să fie gustul țesuturilor noastre intime pe care le plămădim cu gurile noastre experimentate și în care saliva și maiaua se combină într-o ambiguă fraternitate.

În jurul mesei, mestecam cu toții conștiincios, în liniște. Se petrecea acolo o stranie comuniune... Departe de ritualul și de fastul liturghiilor rânduite, în afara actului religios al frângerii pâinii și al mulțumirii înălțate lui Dumnezeu, ne uneam totuși într-o comuniune sacră, care ne făcea să atingem, fără să știm, un adevăr superior, esențial. Și dacă unii dintre noi, vag conștienți de această rugăciune mistică, o atribuiau cu ușurătate plăcerii de a fi împreună, de a împărți o asemenea delicată recunoscută, în atmosfera de convivialitate și relaxare a vacanțelor, știam că doar lipsa cuvintelor și a luminilor potrivite pentru a spune și a desluși o atare elevație îi făcea să se înșele. Provincia, satul, dulceața vieții și elasticitatea organică: toate se găsesc în pâine, în cea de aici ca și în cea de aiurea. Aceasta și face din ea, fără îndoială, instrumentul privilegiat prin care rătăcim prin noi înșine în căutarea noastră înșine.

După acest prim contact cu rol de aperitiv, înfruntăm continuarea ostilităților. Salate proaspete – e limpede câtă savoare câștigă morcovii și cartofii tăiați cubulețe mici și regulate și doar presărați cu puțin coriandru, în comparație cu semenii lor grosolan ciopârțiți –, *tajine* <sup>25</sup> îmbelșugate: mă lingeam pe buze și înfulecam fără grijă, ca un îngeraș hulpav. Dar gura mea nu uita, gura mea își amintea încă de mișcările maxilarelor care inauguraseră acest ospăț de sărbătoare cu albeața unei pâini fragede și chiar dacă, pentru a-i demonstra gratitudinea mea, o întingeam pe fundul farfuriei încă pline cu sos, știam bine că nu mai era același lucru. Cu pâinea, ca și cu orice alt lucru, doar prima oară contează.

Îmi amintesc abundența florală din salonul ceaiului din Oudaia <sup>26</sup> de unde admiram Salé <sup>27</sup> și marea, departe, la vărsarea fluviului <sup>28</sup> care curgea pe sub meterezele ei; străduțele strident colorate ale orașului vechi; iasomia căzând în cascade pe zidurile curților, bogăția sărăciei,

la o mie de poște de luxul parfumierilor din Occident; în fine, viața sub razele soarelui, care nu e la fel ca în alte părți, pentru că a trăi în aer liber te face să percepi diferit spațiul... și pâinea pe vatră, serenadă fulgurantă adresată tuturor simțurilor. Simt, da, simt că sunt aproape. Este ceva din asta în ceea ce caut. Ceva, dar încă nu este exact asta... pâine... pâine... Dar ce altceva? Cu ce altceva mai trăiesc oamenii pe pământ?



(Lotte)

## STRADA DELBET

Îi spuneam mereu: nu vreau să merg, pe Buni o iubesc, dar nu-l iubesc pe Bunu, mă sperie, are ochii mari și negri de tot și când ne vede nu se bucură deloc, deloc. De aceea, astăzi se întâmplă ceva ciudat. Pentru că de data asta eu chiar vreau să merg, aș vrea s-o văd pe Buni, și pe Rick, și acum uite că nu vrea mami, zice că Bunu e bolnav și că-l deranjăm. Bunu bolnav? Nu se poate. Jean e bolnav, el, da, e foarte bolnav, dar nu-i nimic, îmi place să fiu cu el, îmi place vara, când mergem după pietre rotunde pe plajă, el ia o piatră și se uită la ea și inventează o poveste, dacă e una mare și dodoloață, atunci e un nene care a mâncat prea mult, așa că acum nu mai poate să meargă, se dă de-a dura, dura, dura, iar dacă e una mică și turtită, înseamnă că l-a călcat cineva și hop, s-a lățit ca o clătită și câte alte povești de-astea.

Bunu nu mi-a spus niciodată povești, niciodată, nu-i plac poveștile și nici copiii nu-i plac și nici gălăgia, îmi aduc aminte de o zi la Rudgrenèle [29](#), mă jucam frumos cu Rick și pe urmă cu Anaïs, fata

surorii lui Paul, râdeam grozav, și s-a întors spre noi și mi-a aruncat o privire urâtă, dar *urâtă* de tot, mi-a venit să plâng și să mă ascund, îmi trecuse tot râsul și el i-a zis lui Buna, dar fără să se uite la ea: „Fă-i să tacă!” Atunci Buna a făcut mutra ei tristă, n-a răspuns nimic, a venit să ne vorbească: „Hai, copii, să mergem să ne jucăm în parc, Bunu e obosit.” Când ne-am întors Bunu plecase, nu l-am mai văzut, am mâncat cu Buna și cu mami și cu Adèle, sora lui Paul, și iar ne-am distrat grozav, dar eu vedeam că Buna e tristă.

Când o iau la întrebări pe mami, îmi răspunde că nu, că totul este bine, că sunt treburi de oameni mari, că nu trebuie să-mi fac eu griji de toate astea și că mă iubește mult, mult de tot. Asta știu. Dar mai știu și multe alte chestii. Știu că Bunu nu o iubește pe Buna, că nici Buna nu se mai iubește pe ea, că Buna îl iubește pe Jean mai mult decât pe mami sau pe Laura, dar că Jean nu poate să-l sufere pe Bunu, iar Bunu nu poate să-l sufere pe Jean. Știu că Bunu crede că tati e un tâmpit. Știu că tati e supărat pe mami pentru că e fata lui Bunu, dar și pentru că ea m-a dorit, iar el nu-și dorea copii sau cel puțin nu încă; știu și că tati mă iubește tare mult și poate chiar că e supărat pe mami pentru că mă iubește atât de mult, el, care nu m-a vrut, și mai știu și că mami e supărată pe mine câteodată, pentru că m-a dorit în timp ce tati nu m-a dorit deloc. Ei, da, știu toate astea. Știu că sunt toți nefericiți pentru că nimeni nu iubește pe cine trebuie și că nu înțeleg că mai ales pe ei sunt supărați.

Oamenii mari cred că noi, copiii, nu știm nimic. Ce aiureală, zău așa, ei n-au fost copii odată?

## *Ferma*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

Ajunsesem să eşuez în această fermă cochetă de pe Côte du Nacre după două ore de eforturi sterile de a descoperi un han gastronomic recent deschis, mi se spusese, prin împrejurimile din Colleville și ale cimitirului american [30](#). Dintotdeauna mi-a plăcut această parte din Normandia. Nu pentru cidrul, merele, crema, sau puii săi flambați cu calvados [31](#), ci pentru plajele sale imense, cu prundișul larg descoperit de reflux și unde am descoperit cu adevărat ce înseamnă expresia „între cer și pământ”. Făceam plimbări lungi pe Omaha Beach [32](#), puțin amețit de singurătate și nemărginire, priveam pescărușii și cățelei care rătăceau pe nisip, îmi puneam mâna streășină la ochi pentru a scruta un orizont care nu-mi dezvăluia nimic și mă simțeam fericit și încrezător, înviorat de această escapadă tăcută.

În dimineața aceea, o frumoasă dimineață de vară, luminoasă și proaspătă, rătăcisem cu o proastă dispoziție crescândă în căutarea hanului meu, pierzându-mă pe drumuri străine, mărginite de

taluzuri abrupte și neprimind pe parcurs decât indicații contradictorii. În sfârșit, m-am angajat pe un drumeag care se înfunda în curtea unei ferme din piatră de țară, cu un pridvor deasupra căruia se întindea o glicină falnică, cu ferestre vampirizate de mușcate roșii și cu obloane proaspăt vopsite în alb. La umbra unui tei, în fața casei, era așezată o masă întinsă, la care cinci persoane (patru bărbați și o femeie) tocmai terminau de mâncat. Nu cunoșteau adresa pe care o căutam. Când m-am interesat, în lipsă de altceva, de un loc nu prea îndepărtat unde aş putea să mănânc, au pufnit cu o umbră de dispreț. „Cel mai bine se mănâncă la tine acasă”, spune unul dintre bărbați, cu un accent încărcat de subînțeles. Cel despre care bănuiam că este stăpânul locului și-a pus mâna pe acoperișul mașinii, s-a aplecat spre mine și mi-a propus fără prea multe fasoane să împart cu ei prânzul lor modest. Am primit.

Așezați sub teiul al cărui parfum era atât de puternic, încât aproape că îmi tăia pofta de mâncare, îi ascultam tăifăsuind în fața cafelelor cu calva, în vreme ce fermiera, o tânără plinuță, cu câte o gropiță atrăgătoare la fiecare dintre colțurile buzelor, mă servea zâmbind.

Patru stridii de crescătorie, reci, sărate, fără lămâie sau mirodenii. Înghițite încet, binecuvântate pentru gheața care intra în contact cu cerul gurii. „Ah, nu au mai rămas decât astea, au fost o grămadă, douăsprezece duzini, dar când vin de la muncă bărbații mănâncă, nu glumă.” Râde încetișor.

Patru stridii, fără alte floricele. Preludiu total și lipsit de concesii, regal în frusta sa modestie. Un pahar de vin alb, sec, aburit, cu un gust fructat rafinat – „e un Saché, avem un văr în Touraine, care ni-l face la un preț bun!”

O gustare care să trezească pofta de mâncare. Tipii de lângă mine discutau despre mașini cu o limbuție uimitoare. Cele care merg. Cele care nu merg. Cele care pârlăie, care dau rateuri, care fac nazuri, care scuipă, care gâfâie, care trag greu în pante, care derapează în viraje, care se îneacă, care fumegă, care sughit, care tușesc, care se cabrează, care se răstesc. Amintirea despre o Simca 1100, tare îndărătnică, se bucură de privilegiul unei lungi tirade. O adevărată mizerie, care avea motorul rece chiar și în miezul verii. Toți dau din cap indignați.

Două felii fine de jambon crud și afumat, mătăsoase și mișcătoare în îndoirea lor molatică, unt sărat, o bucată de pâine rotundă. O supradoză de delicatețe viguroasă. Surprinzător, dar plăcut. Un alt pahar din același vin alb, care nu mă va mai părăsi până la sfârșit. Prolog excitant, seducător, ațâțător.

„Da, pădurea e plină”, mi se răspunde la întrebarea politicoasă despre vânatul din regiune. „De altfel”, spune Serge (mai sunt și Claude, și Christian, stăpânul casei, dar nu reușesc să-i atribui un nume celui din urmă conviv), „asta provoacă des accidente.”

Câteva fire de sparanghel, verzi, mari și fragede să te topești de plăcere. „Ca să vă facă așteptarea mai ușoară până se încălzește restul”, spune grăbită femeia, crezând fără îndoială că sunt uimit de un asemenea fel principal săracăcios. „Nu, nu”, îi spun eu, „e minunat.” Tonalitate delicioasă, rustică, aproape bucolică. Ea se îmbujorează și dispare izbucnind în râs. În jurul meu, discuția continuă și mai aprins în jurul vânatului care traversează pe neașteptate drumurile din pădure. Vine vorba despre un anume

Germain, care, lovind într-o noapte fără lună un mistreț aventuros, îl crede mort din cauza întunericului, îl aruncă în portbagaj („Gândiți-vă, ce noroc!”), pleacă din nou la drum, în timp ce jivina își vine încet, încet în fire și începe să se zbată în portbagaj („se zgâlțâia toată mașina”), apoi, izbind cu botul, îndoiaie tabla și o șterge în pădure. Râd cu toții ca niște puști.

„Resturi” (suficiente să hrănească un regiment) de la o găină îndopată. Belșug de smântână, de slăninuță, un praf de piper negru, cartofi pe care-i bănuiesc că provin de la Noirmoutier <sup>33</sup> și nicio picătură de ulei.

Taifasul s-a abătut de la subiectul inițial și a apucat-o prin meandrele încurcate ale băuturilor locului. Cele bune, cele mai puțin bune, cele de-a dreptul de nebăut; alcoolul ilicit, cidrul prea fermentat, din mere putrede, prost spălate, prost zdrobite, prost adunate, calvadosul din supermarket, care seamănă cu un sirop, și adevăratul calva, care îți arde gura, dar îți parfumează bolta palatină. Licoarea unui oarecare faimos Nea Joseph iscă niște hohote copioase de râs: dezinfectant, asta e sigur, dar nu și digestiv!

„Sunt necăjită”, îmi zice tânăra femeie, care nu vorbește cu același accent ca soțul ei, „nu mai e brânză, trebuie să mă duc la cumpărături după-amiază.”

Aflu cum câinele lui Thierry Coulard, un patrușed grozav, cunoscut pentru sobrietatea lui, a uitat o dată de el, leorpăind dintr-o băltoacă de sub butoi, și, fie pentru că era prea emoționat, fie pentru că a fost otrăvit, a căzut țepăn ca o mătură și nu a scăpat din ghearele morții

decât grație unei constituții ieșite din comun. Se țin cu mâinile de burtă de râs, iar eu abia îmi mai trag sufletul.

O tartă cu mere, cu aluat fin, crăpat, crocant, fructe aurite, insolente sub caramelul discret al cristalelor de zahăr. Termin sticla. La ora cinci femeia îmi servește cafeaua cu calva. Bărbații se ridică, mă bat pe spate, zicându-mi că se întorc la muncă și că, dacă diseară mă găsesc tot acolo, se vor bucura să mă revadă. Îi îmbrățișez ca pe niște frați și promit să mă întorc într-o zi cu o sticlă grozavă.

La umbra arborelui secular de la ferma din Colleville, sub semnul porcilor mistreți care zgâlțâie portbagajele, spre deliciul bărbaților care o povestesc apoi, am avut parte de una dintre cele mai bune mese. Gastronomia era simplă și încântătoare, dar ceea ce am savurat astfel, transformând stridiile, jambonul, sparanghelul și găina îndopată în accesorii secundare, era pitorescul vorbirii lor, brutală în sintaxa ei fără perdea, dar călduroasă în autenticitatea sa juvenilă. M-am delectat cu cuvinte, da, cu cuvinte izvorând din întâlnirea lor de fărtați rustici, din aceste cuvinte care uneori depășesc în savoare lucrurile cărnii. Cuvintele: scrinuri care strâng în ele o realitate unică și o transformă într-un moment antologic, vrăjitori care schimbă fața realității înfrumusețând-o cu dreptul de a deveni memorabilă, așezată în biblioteca amintirilor. Orice viață există doar prin osmoza cuvântului și a întâmplării, în care primul o îmbracă pe cea de-a doua cu straiete sale de gală. Astfel, cuvintele prietenilor mei ocazionali, încununând masa cu o grație inedită, constituiseră substanța festinului meu și ceea ce apreciasem cu atâta voioșie era verbul, nu carnea.

Un zgomot surd, care nu îmi înșală urechile, mă trezește din reverie. O zăresc printre pleoapele întredeschise pe Anna, care se strecoară hoțeste pe coridor. Calitatea soției mele de a se deplasa fără să meargă, fără să altereze înaintarea prin frântura obișnuită a pașilor, m-a făcut întotdeauna să bănuiesc că această fluiditate aristocratică nu a fost creată decât pentru mine. Anna... Dacă ai ști în ce stare de fericire mă cufundă redescoperirea acelei după-amiezi labile, între rachiu și pădure, să sorb cu nesaț eternitatea cuvintelor! Poate că aici se află resortul vocației mele, între a vorbi și a mânca... iar savoarea continuă să fugă de mine vertiginos... Gândurile mă trag spre viața mea provincială... o casă mare... plimbările pe câmp... câinele printre picioarele mele, vesel și inocent...



*(Venus)*

## STRADA GRENELLE, BIROUL

Sunt o Venus primitivă, o mică zeiță a fecundității, cu un corp gol de alabastru, cu șaolduri largi și generoase, cu pântece bombat, cu sâni toropiți și coapse zvelte, lipite una de alta într-un gest de timiditate ușor comic. Mai mult femeie decât gazelă: totul din mine mai mult ispitește decât invită la contemplare. Și totuși, el mă privește, nu încetează să mă privească, îndată ce își ridică ochii din hârțiile lui, îndată ce începe să se gândească și, fără să mă vadă, stăruie îndelung cu privirea întunecată asupra mea. Uneori, în schimb, mă scrutează gânditor, încearcă să străpungă sufletul meu de sculptură nemișcată, simt că e atât de aproape să intre în contact, să ghicească, să discute, pentru ca apoi să renunțe brusc, și am sentimentul exasperant de a fi asistat la spectacolul unui bărbat care se contemplă într-o oglindă-spion, fără să bănuiască măcar că din spatele geamului cineva îl observă. Alteori mă mângâie ușor cu degetele, îmi pipăie curbele de femeie nurlie, își plimbă palmele pe fața mea fără trăsături și simt la suprafața fildeșului meu fluidul lui de personalitate neîmblânzită. Când se așază la birou, când trage cordonul lămpii mari de aramă și

o rază de lumină caldă îmi inundă umerii, reapar de nicăieri, această lumină demiurgică mă face să renasc de fiecare dată; la fel sunt pentru el ființele din carne și sânge care trec prin viața sa, absente pentru memoria lui atunci când le întoarce spatele, pentru ca atunci când revin iarăși în câmpul percepției sale să fie din nou prezente într-un fel pe care nu îl pricepe. Și pe ele le privește fără să le vadă, le măsoară în gol, ca un orb care pipăie în fața lui și care își imaginează că apucă ceva, dar nu face decât să frământa efemerul, să îmbrățișeze neantul. Ochii săi pătrunzători, ochii săi inteligenți sunt despărțiți de ce vede printr-un văl imaterial, care îi încețoșează judecata, care face opac ceea ce el ar putea atât de bine ilumina cu verva lui. Iar vălul acesta este rigiditatea lui de despot, înfricoșat veșnic în angoasa că celălalt din fața lui s-ar putea dezvălui a fi și altceva decât un obiect pe care îl poate îndepărta după bunul plac din raza sa vizuală, în veșnica angoasă ca celălalt, totodată, să nu reprezinte o libertate care să i-o recunoască pe a sa...

Atunci când mă caută fără să mă găsească vreodată, când se resemnează în fine să coboare ochii sau să apuce cordonul pentru a distruge certitudinea existenței mele, fuge, fuge, fuge din fața insuportabilului. Dorința lui după celălalt, frica lui de celălalt.

Mori, bătrâne! Nu există nici pace, nici loc pentru tine în această viață.

## *Câinele*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

Sunt o Venus primitivă, o mică zeiță a fecundității, cu un corp gol de alabastru, cu umeri largi și generoase, cu pântec bombat, cu sâni toropiți și coapse zvelte, lipite una de alta într-un gest de timiditate ușor comic. Mai mult femeie decât gazelă: totul din mine mai mult ispitește decât invită la contemplare. Și totuși, el mă privește, nu încetează să mă privească, îndată ce își ridică ochii din hârtiile lui, îndată ce începe să se gândească și, fără să mă vadă, stăruie îndelung cu privirea întunecată asupra mea. Uneori, în schimb, mă scrutează gânditor, încearcă să străpungă sufletul meu de sculptură nemișcată, simt că e atât de aproape să intre în contact, să ghicească, să discute, pentru ca apoi să renunțe brusc, și am sentimentul exasperant de a fi asistat la spectacolul unui bărbat care se contemplă într-o oglindă-spion, fără să bănuiască măcar că din spatele geamului cineva îl observă. Alteori mă mângâie ușor cu degetele, îmi pipăie curbele de femeie nurlie, își plimbă palmele pe fața mea fără trăsături și simt la suprafața fildeșului meu fluidul lui de personalitate neîmblânzită. Când se așază la birou, când trage cordonul lămpii mari de aramă și

o rază de lumină caldă îmi inundă umerii, reapar de nicăieri, această lumină demiurgică mă face să renasc de fiecare dată; la fel sunt pentru el ființele din carne și sânge care trec prin viața sa, absente pentru memoria lui atunci când le întoarce spatele, pentru ca atunci când revin iarăși în câmpul percepției. În primele ceasuri ale tovarășiei noastre nu încetam să fiu fascinat de evidenta eleganță cu care își lăsa în jos posteriorul; bine proptit pe picioarele dinainte, cu coada măturând pământul cu regularitatea unui metronom, burtica lui golașă și rozalie, încrețită sub pieptul lănos, se așeza năvalnic și ridica spre mine ochii ca niște alune lichide, în care de multe ori mi s-a părut că întrezăresc altceva decât pofta de mâncare.

Aveam un câine. Sau mai degrabă un nas pe patru labe. Un mic receptacul de proiecții antropomorfe. Un tovarăș fidel. O coadă bătând măsura după cum i-o dictau emoțiile. Un cangur surescit la primele ore ale dimineții. Deci, un câine. Când a venit în casa noastră, cutele lui grăsuțe te-ar fi îndemnat la o înduioșare tâmpă; dar, în câteva săptămâni, mingea durdulie devenise un cățel zvelt, cu botul bine conturat, cu ochii limpezi și luminoși, cu nasul agitat, cu pieptul robust și cu labele puternice. Era un dalmățian și îl numisem Rhett, în semn de omagiu pentru *Pe aripile vântului*, filmul meu fetiș, pentru că, dacă aș fi fost femeie, mi-ar fi plăcut să fiu Scarlett – cea care supraviețuiește într-o lume agonizantă. Blana lui imaculată, abia pătată cu negru, era incredibil de mătăsoasă; efectiv, dalmățianul e un câine foarte mătăsos, la mângâiat, dar și la privit. Totuși, nu era mioros. Nu e nimic complezent, nici prefăcut, în simpatia instantanee pe care o inspiră fizionomia lui, ci doar o mare propensiune pentru sinceritatea afectuoasă. Iar când își pleca botul într-o parte, cu urechile pleoștite în față, căzându-i fluide ca niște picături de-a lungul fălcilor atârănânde, nu regretam că am înțeles cât de mult dragostea pe care i-o porți unui animal participă la reprezentarea pe

care ți-o faci despre tine însuți, într-atât era de irezistibil în acele momente. De altfel, nu încape nicio îndoială că după câțva timp de coabitare omul și animalul împrumută unul din trăsăturile celuilalt. La urma urmei, Rhett, destul de needucat, ca să nu spunem prost-crescut de-a dreptul, suferea de o patologie care nu avea nimic foarte surprinzător. A califica drept lăcomie ceea ce la el era bulimie obsesivă ar fi însemnat să fii mult sub nivelul realității. O foaie de salată să fi căzut pe jos, că se și repezea la ea ca o vijelie pentru a frâna apoi cu o alunecare, înfipt în labele dinainte, o hăpăia fără măcar să o mestece, disperat să nu i se ia bucățica de la gură, și, sunt sigur, nu identifica decât ulterior ce înghițise. Deviza lui era, fără îndoială: întâi mâncăm și pe urmă vedem și îmi spuneam câteodată că sunt stăpânul singurului câine din lume care pune mai mult preț pe dorința de a mânca decât pe a mânca, într-atât de mult cheltuia pe zi doar pentru a fi acolo unde putea *spera* să șterpească ceva de-ale gurii. Totuși, ingeniozitatea lui nu mergea până acolo încât să inventeze tertipuri pentru a și le procura; dar avea arta de a se plasa strategic în locul exact unde un cârnăcior uitat putea fi subtilizat de pe grătar, unde un chips strivit, vestigiul al unui aperitiv luat în grabă, ar fi putut scăpa atenției stăpânilor casei. Mai grav încă, această pasiune irepresibilă de a mânca s-a manifestat foarte puternic (dar puțin dramatic) în timpul unui Crăciun la Paris, la bunicii mei, unde masa, potrivit unei tradiții antediluviene, trebuia să se încheie, așa cum se cuvine, cu o prăjitură „Buturugă”, pregătită cu dragoste de bunica, un simplu aluat de biscuit rulat și umplut cu cremă de unt și cafea sau ciocolată – simplu biscuit, poate, dar încărcat cu măreția capodoperelor. Rhett, într-o formă extraordinară, se fâțâia prin apartament, mângâiat de unii, hrănit pe furiș de alții cu bunătăți lăsate neglijent pe covor în spatele tatălui meu, și făcea astfel, de la începutul mesei, ture regulate (coridor, salon, sufragerie,

bucătărie și iar coridor etc.) punctate de pauze generoase de lins. Marie, sora tatălui meu, a fost prima care i-a remarcat absența. Mi-am dat seama, odată cu ceilalți, că nu mai observasem de o bună bucată de vreme trecerea periodică a panașului alb și agitat care depășea nivelul fotoliilor și după care îl recunoșteam pe câinele care se fâțâia pe-acolo. După un timp, în care am înțeles cu brutalitate, tata, mama și cu mine, ceea ce probabil se petrecea, am sărit în picioare ca zvârliți în sus de un singur arc și ne-am repezit spre camera în care, din precauție, cunoscându-l pe caraghios și iubirea lui pentru bucătărie, bunica mea depozitase prețiosul desert.

Camera era deschisă... Fără îndoială, în ciuda avertismentelor, cineva (vinovatul nu a fost identificat niciodată) uitase să închidă ușa și câinele, căruia nu i se poate cere totuși să reziste fără ajutor propriei sale naturi, ajunsese foarte natural la concluzia că „Buturuga” îi aparținea. Mama a scos un strigăt disperat; nici pescărușul aflat în pericol nu scoate asemenea țipete sfâșietoare. Rhett, după toate probabilitățile, prea îngreunat de găinăria lui pentru a mai reacționa ca de obicei, stătea pe loc și se uita la noi cu o privire lipsită de expresie, lângă platoul gol, care îi depășise așteptările. Gol nu este, de altfel, cuvântul cel mai potrivit. Cu o sistematică tenacitate, convins că nu va fi deranjat prea curând, atacase „Buturuga” de la dreapta spre stânga, apoi de la stânga spre dreapta, și tot așa pe toată lungimea ei, până când am ajuns noi și din minunăția cu unt fin nu mai rămăsese decât un firicel lung și subțire, pe care era greu de crezut că-l mai puteam pune în farfuriile noastre. După cum Penelopa își deșira munca, fir cu fir, pe lungime, o pânză destinată totuși să devină tapiserie, Rhett efectuase cu fălcile lui laborioase o navetă minuțioasă, țesând plăcerea pentru stomacul său de cunoscător.

Bunica a izbucnit în râs, astfel că accidentul galactic s-a transformat în anecdotă savuroasă. Avea ea talentul ăsta de a dibui sarea și piperul din existență acolo unde alții nu vedeau decât necazuri. A pus pariu că potaia își va primi cu vârf și îndesat pedeapsa de la monumentală indigestie pe care îngurgitarea unei prăjituri pentru cincisprezece persoane nu putea să nu o declanșeze grabnic. Se înșela. În ciuda protuberanței suspecte, vizibilă ore bune la nivelul stomacului, Rhett și-a digerat foarte bine festinul de Crăciun, pe care l-a desăvârșit cu o siestă profundă, întretăiată de câteva schelălăieli de plăcere, iar a doua zi și-a contemplat fără prea mare indignare bolul gol, sărmană măsură de retorsiune hotărâtă de tatăl meu, care, dinspre partea lui, nu gustase câtuși de puțin șotia.

E nevoie de o morală la această istorie? Supărarea mea pe Rhett, pentru că m-a lipsit de o plăcere anunțată, n-a ținut mult. Dar am și râs din toată inima de ofensa nevinovată adusă muncii pasionate a balaurului de bunică-mea. Și, mai cu seamă, un gând mi s-a năzărit și l-am găsit foarte îmbucurător. Cu această ocazie erau adunate la masă atâtea rude pentru care, în cel mai bun caz, simțeam numai dispreț și, în cel mai rău caz, ostilitate, astfel că până la urmă mi se părea încântător că prăjitura destinată jalnicilor lor papile ajunsese să le bucure pe ale cățelului meu, căruia îi atribuiam talente de fin degustător. Nu sunt totuși dintre cei pentru care propriul câine e mai prețios decât un om pe care nu-l cunosc. Un câine nu este decât o chestie mișcătoare, lătrătoare și fâțâitoare, care se vântură zi de zi pe lângă noi. Dar dacă e vorba să ne exprimăm dezgustul față de cei care o merită, măcar să o facem cu ajutorul acestor caraghioase animale cu blană, fără însemnătate, dar și fabuloase prin puterea de derâdere pe care, fără voia lor, o răspândesc cu inocență.

Un clovn, un cadou, o clonă: el era toate trei la un loc, caraghios în rafinamentul molatic al siluetei lui ridicole, făcându-se pe sine însuși cadou, împrăștiind drăgălășenia fără ifose din sufletul lui de cățel, clonă a mea însumi, fără a fi totuși cu adevărat: nu mai vedeam în el câinele, după cum nu era nici om; era Rhett, Rhett înainte de toate, înainte de a fi câine, înger, animal sau demon. Dar dacă îl evoc cu câteva ceasuri înainte de sfârșitul meu este pentru că am comis un afront uitându-l în evocarea precedentă, a parfumurilor naturale. Într-adevăr, Rhett era el singur o desfătare olfactivă. Da, câinele meu, dalmațianul meu avea un miros trăsnet; mă credeți sau nu, dar pe pielea gâtului și în vârful capului său puternic mirosea a briosoșă puțin arsă, așa cum parfumează ea bucătăria dimineața, împreună cu untul și dulceața de corcodușe. Astfel, Rhett mirosea bine a briosoșe călduțe, a drojdie exuberantă, stârnind imediat dorința de a-ți înfige dinții și trebuie să vă imaginați asta: cât era ziulica de lungă cotrobăia prin toate cotloanele din casă și din grădină; fie că lipăia grozav de aferat din salon în birou, fie că galopa până la capătul pajiștii, într-o cruciadă împotriva a trei ciori impertinente, ori că tropăia în bucătărie în așteptarea vreunei delicatese, câinele răspândea mereu în jurul lui mirosul evocator, fiind astfel o odă permanentă și însuflețită adusă briosoșei de duminică dimineață, când, adormit, dar bucuros de această zi liberă care începe, tragi pe tine un pulover vechi, însă comod și cobori să-ți faci cafeaua, trăgând cu coada ochiului la bulgărele brun care se răsfață pe masă. Te simți delicios de somnoros, te mai bucuri câteva clipe, în liniște, că azi nu trebuie să muncești, te freci la ochi cu o simpatie înduioșată pentru tine însuși și când se simte mirosul palpabil de cafea caldă te așezi în fine în fața bolului aburind, apeși cu tandrețe briosoșă care se rupe ușor, înmoi o bucată în farfuria cu zahăr pudră din mijlocul mesei și, cu ochii pe jumătate închiși, recunoști fără să ți-o spui, inflexiunile



dulci-amare ale fericirii. Toate astea le evoca Rhett cu prezența lui odorantă, iar turele lui de brutărie ambulantă erau unul dintre motivele dragostei pe care i-o purtam.

În aceste evocări ale lui Rhett, de-a lungul peripeției la care nu mă mai gândisem de o veșnicie, am regăsit un miros uitat: cel al prăjiturii călduțe și parfumate pe care o găzduia capul câinelui meu. Un miros, deci alte amintiri, pâine prăjită cu unt pe care dimineața, în America, le devoram uimit de simbioza dintre pâine și unt, puse să se prăjească *împreună*.

sale să fie din nou prezente într-un fel pe care nu îl pricepe. Și pe ele le privește fără să le vadă, le măsoară în gol, ca un orb care pipăie în fața lui și care își imaginează că apucă ceva, dar nu face decât să frământa efemerul, să îmbrățișeze neantul. Ochii săi pătrunzători, ochii săi inteligenți sunt despărțiți de ce vede printr-un vâl imaterial, care îi înceteșează judecata, care face opac ceea ce el ar putea atât de bine ilumina cu verva lui. Iar vâlul acesta este rigiditatea lui de despot, înfricoșat veșnic în angoasa că celălalt din fața lui s-ar putea dezvălui a fi și altceva decât un obiect pe care îl poate îndepărta după bunul plac din raza sa vizuală, în veșnica angoasă ca celălalt, totodată, să nu reprezinte o libertate care să i-o recunoască pe a sa...

Atunci când mă caută fără să mă găsească vreodată, când se resemnează în fine să coboare ochii sau să apuce cordonul pentru a distruge certitudinea existenței mele, fuge, fuge, fuge din fața insuportabilului. Dorința lui după celălalt, frica lui de celălalt.

Mori, bătrâne! Nu există nici pace, nici loc pentru tine în această viață.

(*Anna*)

## STRADA GRENELLE, CORIDORUL

Ce mă fac, Doamne, ce mă fac? Nu mai am putere, nu mai am aer, sunt sleită, golită... Știu bine că ei nu înțeleg, în afară de Paul, poate, știu bine ce gândesc... Jean, Laura, Clémence, unde sunteți? De ce această tăcere, de ce această răceală, de ce această vrajbă, când am fi putut fi atât de fericiți toți cinci? Voi nu vedeți decât un bătrân arțăgos și autoritar, dintotdeauna ați văzut doar un tiran, un asupritor, un despot care ne făcea viața imposibilă, vouă și mie – ați dorit să fiți îngerii mei păzitori care să mă consoleze în nenorocirea mea de nevastă părăsită și în cele din urmă nu v-am dezamăgit, v-am lăsat să-mi faceți viața mai frumoasă cu râsetele voastre de copii drăgăstoși și tonici și v-am ascuns patima mea, v-am ascuns motivele mele. V-am ascuns că sunt singură.

Am știut dintotdeauna ce viață urmează să ducem împreună. Am prevăzut onorurile care i se vor aduce, înstrăinarea de mine, celelalte femei, cariera de seducător cu un talent nebun, miraculos; un prinț, un senior mereu plecat la vânătoare dincolo de zidurile cetății sale și

care, de la an la an, se va îndepărta din ce în ce mai mult, nu mă va mai vedea deloc, va străpunge sufletul meu bătut cu ochii lui de vultur, pentru a îmbrățișa, dincolo, o vedenie care îmi va scăpa. Am știut dintotdeauna, dar nu a contat. Contau doar revenirile lui, căci se întorcea mereu, și asta îmi ajungea, să fiu cea lângă care își găsește refugiul, absent, confuz – dar în mod sigur. Dacă ați ști, ați înțelege... Dacă ați ști ce nopți am petrecut, ce nopți în brațele lui, tremurând de excitație, moartă de dorință, strivită de greutatea lui regală, de forța lui divină, fericită, atât de fericită, ca femeia îndrăgostită din harem în serile când îi vine rândul, când primește recunoscătoare perlele privirilor lui – căci nu trăiește decât pentru el, pentru îmbrățișările lui, pentru lumina lui. Poate o găsește stângace, timidă, copilăroasă; afară sunt alte amante, tigrese, feline senzuale, pantere voluptuoase, cu care urlă de plăcere, într-un desfrâu de gemete, de gimnastică erotică, și, când totul s-a terminat, are impresia că a reinventat cosmosul, umflat de orgoliu, umflat de încredere în virilitatea lui – în vreme ce ea, ea este topită de o plăcere mai profundă, o plăcere tăcută; ea se dăruiește, se dă toată, ea primește cu religiozitate și într-o liniște de catedrală atinge orgasmul, aproape în taină, pentru că nu are nevoie decât de asta: de prezența lui, de sărutările lui. Este fericită.

Atunci copiii... îi iubește, sigur că da. A cunoscut fericirile maternității și ale educației; dar și oroarea de a trebui să crească niște copii pe care tatăl lor nu-i iubește, tortura de a-i vedea încet, încet, învățând să-l urască pentru că îi disprețuia și pentru că o neglijează... Dar mai ales se simte vinovată pentru că-i iubește mai puțin decât pe el, pentru că nu a vrut, nu a putut să-i apere de cel pe care îl aștepta cu toată energia trează, fără să mai lase loc pentru restul, pentru ei... Dacă aș fi plecat, dacă aș fi avut puterea să-l urăsc și eu, i-aș fi salvat și ar fi fost eliberați din celula în care i-am aruncat, cea a resemnării

mele, cea a dorinței mele nebune pentru propriul meu călău... Mi-am educat copiii să-și iubească torționarul... Și astăzi plâng cu lacrimi de sânge că moare, că se duce...

Îmi amintesc ce frumoși eram, eu la brațul lui, surâdeam în aerul blând al serii, în rochia mea de mătase neagră, eram femeia ta și toată lumea se întorcea după noi, cu acel murmur, acea șușoteală admirativă în ritmul pașilor noștri, care ne însoțea peste tot, care ne urmărea ca o briză ușoară, veșnic... Nu muri, nu muri... Te iubesc...

## *Pâinea prăjită*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

Era în vremea când ajunsesem recunoscut. Invitat de comunitatea franceză din San Francisco la un seminar, îmi găsisem cazare acasă la un jurnalist francez, care locuia aproape de Pacific, în cartierele din sud-vestul oraşului. Era prima dimineaţă, aveam o foame de lup şi gazdele discutau prea mult, după gustul meu, despre locul unde să mă ducă să luăm „breakfastul” vieţii mele. Prin fereastra deschisă contemplam pe o clădire ce părea din prefabricat, o pancartă pe care scria *John's Ocean Beach Cafe* şi am hotărât să mă mulţumesc cu ea.

Uşa m-a cucerit din prima. Agăţată de ramă cu un şnur aurit, placheta „open” se asorta foarte bine cu ţumburuşul din aramă lucioasă şi îţi dădea la intrarea în cafenea un mic nu-ştiu-ce primitiv care m-a impresionat plăcut. Dar când am intrat în sală am fost fascinat. Era aşa cum îmi imaginasem America şi, în ciuda oricăror aşteptări, în dispreţul certitudinii mele că, odată la faţa locului, îmi voi revizui toate clişeele, era chiar aşa: o mare sală dreptunghiulară, cu mese din lemn şi banchete acoperite cu scai roşu; pe pereţi,

fotografii de actori, o imagine din *Pe aripile vântului* cu Scarlett și Rhett pe vaporul care îi duce spre New Orleans; o tejghea imensă din lemn ceruit, înțesată cu unt, carafe cu sirop de sicomor și sticle cu ketchup. O chelneriță blondă, cu un puternic accent slav a venit spre noi cu cafetiera în mână; în spatele barului, John, bucătarul cu alură de *mafioso* italian, frigea niște hamburgeri, cu o strâmbătură disprețuitoare pe buze și cu o privire blazată. Interiorul contrazicea exteriorul: aici totul era numai patină, mobilier desuet și mirosuri divine de prăjit. Ah, John! Am consultat meniul, am comandat „Scrambled Eggs with Sausages and John’s Special Potatoes” și am văzut sosind înaintea mea, pe lângă o ceașcă aburindă cu o poșircă de cafea, o farfurie sau mai degrabă un platou dând pe dinafară cu ouă jumări și cartofi prăjiți la foc iute cu usturoi, ornat cu trei cârnați grași și parfumați, în vreme ce frumoasa rusoaică puneă lângă toate astea o farfurie mai mică, plină cu pâine prăjită cu unt, la care se adăuga o chisea cu dulceață de afine. Se zice că americanii sunt obezi pentru că mănâncă prea mult și prost. Așa e, dar nu trebuie să dăm vina pe mic dejunurile lor pantagruelice. Înclin să cred că, dimpotrivă, exact de asta are nevoie un bărbat pentru a înfrunta ziua și că jalnicele noastre mese din Franța, în teama lor acoperită de snobism de a evita sarea și carnea de porc, sunt veritabile ofense pentru nevoile trupului.

În momentul în care am mușcat din bucata de pâine, satisfăcut că am cinstit cum se cuvine, până la ultima furculiță, farfuria mea bine încărcată, m-a cuprins o inexprimabilă stare de bine. De ce oare, la noi, se încăpățânează să nu ungă felia de pâine cu unt decât după ce a fost prăjită? Dacă cele două entități sunt supuse împreună ochadelor focului, aceasta face ca, în intimitatea căldurii, să capete o complicitate fără egal. Astfel, untul, care și-a pierdut consistența cremoasă, nu este nici lichid, cum ar fi ajuns dacă ar fi fost topit

singur, la bain-marie, într-o caserolă. În armonie cu untul, pâinea prăjită își pierde uscăciunea puțin tristă și devine o substanță umedă, nici burete, nici pâine, ci, la jumătatea drumului dintre cele două, seduce papilele cu delicatețea dobândită.

Este teribil cât de aproape simt că sunt. Pâinea, brioșa... Cred că am apucat în fine pe calea cea bună, cea care conduce spre adevărul meu. Sau poate nu e decât o nouă înșelăciune, o pistă falsă care mă rătăcește și nu-mi dă încredere decât pentru a mă dezamăgi și a râde sarcastic de eșecul meu? Încerc și alte căi. Risc.

(Rick)

## STRADA GRENELLE, CAMERA

Așșaaa! Mă-ntiind alene, mi-e leene și-mi vine Ene pe la gene,  
haha... Ce stil felin!

Mă cheamă Rick. Stăpânul meu are talentul ăsta de a da nume de cinema animalelor lui domestice, dar trebuie să precizez imediat că, dintre toate, favoritul lui sunt eu. Ei da. Au fost niște mâțe pe aici, unele, sărmanele, prea plăpânde, care au dispărut curând, altele, victime ale unor tragice accidente (ca în anul când a trebuit să se repare streășina care a cedat sub greutatea unei mâțe mici, albe și foarte simpatice care se numea Scarlett); altele cu longevitate mai mare, dar acum nu am rămas decât eu, eu cu cei nouăsprezece ani ai mei să-mi târâi ghetrele de motan pe covoarele orientale din apartament, eu, preferatul, eu, *alter ego*-ul stăpânului, singurul, unicul, cel căruia i-a declarat iubirea lui meditativă, într-o zi, când mă tolănisem peste ultima lui critică, pe birou, sub lampa cea mare și caldă. – „Rick“, mi-a spus el, în timp ce-mi dezmierda plăcut blana de la baza spinării, „Rick, favoritul meu, da, da, ești un cotoi frumos,



așa, așa... pisoiul meu cu mustăți de crai... cu blană moale... cu mușchi de Adonis... cu spate de Hercule... cu ochi de opal irizați... da, pisoiul meu minunat... neasemuitul meu..."

De ce Rick? vă întrebați. Eu însumi mi-am pus întrebarea de nenunțate ori, dar, cum nu am cuvinte s-o formulez, a rămas literă moartă până în acea seară de decembrie de acum zece ani, când domnița roșcată care lua ceaiul acasă cu Stăpânul l-a întrebat de unde mi se trăgea numele, mângâindu-mă încetisor pe gât (o iubeam mult pe doamna asta, aducea mereu cu ea un iz de vânat foarte neobișnuit la o femeie, în timp ce suratele ei sunt fără excepție îmbibate cu parfumuri grele și amețitoare, fără niciun iz de pradă în care pisica „cea adevărată” își găsește fericirea). El a răspuns: „Vine de la personajul Rick din *Casablanca*, un bărbat care știe să renunțe la o femeie pentru a-i dăruie libertatea.” Am simțit imediat cum ea s-a crispat puțin. Dar am apreciat și aura de seducător viril cu care Stăpânul mă încânta prin răspunsul lui cavaleresc.

Bineînțeles, astăzi nu mai poate fi vorba de asta. Astăzi Stăpânul va muri. O știu, l-am auzit pe Chabrol când îi spunea și, după ce doctorul a plecat, Stăpânul m-a luat pe genunchii lui, m-a privit în ochi (trebuie că bieții mei ochi obosiți arătau jalnic și dacă pisicile nu știu să plângă nu înseamnă că nu știu să-și arate tristețea) și mi-a zis grav: „Să nu pleci niciodată urechea la ce spun doctorii, dragul meu”. Dar văd eu bine că asta este sfârșitul. Al lui și al meu, căci am știut dintotdeauna că vom muri împreună. Și, în timp ce mâna lui dreaptă se odihnește pe coada mea supusă, iar eu îmi trag pernuțele pe rotunjimile plăpumii de puf, îmi aduc aminte.

Era mereu la fel. Auzeam pașii lui grăbiți pe dalele de la intrare, apoi urcând treptele două câte două. Imediat țâșneam pe labele mele de

catifea, fugeam numaidecât în antreu și, pe carpeta orientală, de lână, dintre cuier și polița de marmură, așteptam cuminte.

Deschidea ușa, își scotea pardesiul, îl atârna cu un gest rapid, mă vedea în sfârșit și se apleca spre mine pentru a mă mângâia surâzând. Anna sosea foarte repede, dar el nu ridica privirea spre ea, continua să mă alinte și să mă dezmierde încet. „Nu ți se pare că mâța asta a slăbit, Anna?” întreba el cu o umbră de neliniște în voce. „Nu, dragul meu, sigur că nu.” Îl urmam în biroul lui, executam numărul lui preferat (mă încordam, săream și aterizam fără zgomot pe mapa de scris din marochin de pe birou) – „A, pisoii, ia vino aici, vino să-mi povestești ce s-a mai întâmplat în tot timpul ăsta... mdeah... am o muncă de ocnaș... dar ție nici că-ți pasă și ai dreptate... ia uite ce burtică mătăsoasă... hai, întinde-te acolo, ca să pot lucra...”

Niciodată nu se vor mai auzi foșnetele regulate ale peniței pe hârtia albă, niciodată nu vor mai veni după-amiezile cu ploaia răpăind în ochiul de geam, când, în liniștea groasă, confortabilă, a biroului său impenetrabil, leneveam lângă el și asistam fidel la gestația operei lui grandioase. Niciodată.

## *Whisky-ul*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

Tataie făcuse războiul cu el. Despre vremurile acelea memorabile nu mai aveau multe să-și povestească, dar pecetluiseră între ei o prietenie de nezdruncinat, căreia nici măcar moartea bunicului meu nu i-a pus capăt, din moment ce Gaston Bienheureux – așa îl chema – nu a încetat să-i facă vizite văduvei lui și a avut chiar delicatețea să moară la câteva săptămâni după ea, cu datoria împlinită.

Uneori, pentru afaceri, venea la Paris și niciodată nu rata ocazia de a trece pe la prietenul lui cu o cutie cu mostre din ultima producție a podgoriei lui. Dar de două ori pe an, de Paște și de Ziua Sfinților, tataie era cel care „descindea” în Burgundia, singur, fără nevastă, pentru trei zile, despre care se cuvine să bănuim că erau stropite din belșug și de unde se întorcea taciturn, catadicsind doar să spună că „au stat mult la taclale”.

Când am împlinit cincisprezece ani m-a luat și pe mine cu el. Burgundia este faimoasă mai ales pentru vinurile de pe „Coastă” –

fâșia subțire și înverzită care se întinde de la Dijon la Beaune și înșiră o impresionantă paletă de nume prestigioase: Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Aloxe-Corton, și, mai la sud, Pommard, Monthélie, Meursault, aproape surghiunite la granița comitatului. Dar Gaston Bienheureux nu invidia aceste regiuni înfloritoare. La Irancy se născuse, la Irancy trăia, la Irancy va muri. În acest sătuc din Yonne, ascuns în lanțul de coline din jur și cu totul dedicat viilor care împânzesc pământul generos, nimeni nu-i invidiază pe vecinii îndepărtați, căci nectarul făcut aici cu dragoste nu caută competiția. Își cunoaște forțele, își știe valoarea: nu-i trebuie mai mult pentru a dăinui.

În materie de vinuri, francezii sunt adeseori de un formalism care frizează ridicolul. Tata mă dusesese cu câteva luni mai înainte să vizitez beciurile de la Château du Meursault: cât fast! Arcadele și bolțile, splendoarea etichetelor, strălucirea arămie a rafturilor, cristalul paharelor erau tot atâtea argumente pentru valoarea vinului, dar și tot atâtea piedici în calea plăcerii mele de a-l degusta. Parazitat de aceste intruziuni luxoase ale decorului și ale protocolului, nu izbuteam să disting dacă din licoare ori din cele înconjurătoare provenea ceea ce îmi gâdila limba cu acul său somptuos. La drept vorbind, nu devenisem încă foarte sensibil la farmecele vinului; dar, prea conștient că orice bărbat care se respectă este dator să aprecieze degustarea cotidiană, nu o mărturiseam nimănui – cu speranța că lucrurile vor sfârși cândva prin a o apuca pe drumul cel bun – că nu mă alegeam de pe urma acestor exerciții decât cu satisfacții mediocre. Între timp, bineînțeles, am fost inițiat în confreria vinului, am înțeles și apoi am dezvăluit și altora corpolența vinului care pulsează în gură și o inundă cu un buchet de tanin care îi sporește savoarea. Dar pe atunci, prea crud pentru a mă putea măsura cu el, beam cu oarecare reticență, așteptând nerăbdător să-mi

împărtășească din calitățile lui recunoscute. Astfel, m-am bucurat mai puțin de favoarea pe care mi-o făcea tataie pentru promisiunile alcoolice ascunse, cât mai ales pentru plăcerea de a fi în tovărășia lui și de a descoperi o zonă rustică pe care nu o cunoșteam.

Regiunea îmi plăcuse, la fel și beciul lui Gaston, fără zorzoane, o simplă pivniță mare, cu podeaua din lut bătătorit și cu pereți din chirpici. Nici bolți, nici arcade; nici castel, unde să-l primești pe client, doar o casă burgundă, prosperă prin ospitalitate și discretă prin vocație; câteva pahare cu picior obișnuite, pe un butoi, la intrarea în hrubă. Acolo, de cum ne-am dat jos din mașină, am început degustarea.

Și-am tăifăsuit, și-am tăifăsuit. Pahar după pahar, pe firul sticlelor pe care podgoreanul le destupa unele după altele și, disprețuind scuipătorile așezate în încăpere pentru cei care voiau să deguste fără teamă de a se chercheli, beau metodic, însoțind trăncăneala despre o sumedenie de amintiri, imagine fără îndoială, cu un sorb impresionant. Eu însumi am simțit că-mi pierd curajul când Gaston, care până atunci nu-mi acordase decât o atenție discretă, mi-a aruncat o privire caustică și i-a spus bunicului: „Lui țacă ăsta nu-i place deloc vinul, nu?” Eram prea pilit ca să pledez nevinovat. Pe urmă, așa cum era, cu pantalonii lui de lucru, cu bretelele late și negre, cu cămașa cu carouri roșii, în ton cu culoarea nasului și a obrazilor săi, și cu bascul negru, n-aveam niciun chef să-l contrazic. N-am protestat.

Orice bărbat este, în felul lui, senior la el pe moșie. Cel mai sărac dintre țărani, cel mai incult dintre podgoreni, cel mai mărunț dintre angajați, cel mai modest dintre comercianți, ultimul paria dintre toți cei care din considerente sociale au fost deja excluși sau subestimați,

așadar, cel mai simplu om are în sine însuși geniul care îi va aduce clipa de glorie. Cu atât mai mult cu cât Gaston nu era un paria. Acest muncitor simplu, negustor prosper, desigur, dar, înainte de toate, țăran izolat pe podgoriile lui, a devenit într-o clipă pentru mine un prinț între prinți, pentru că în orice activitate, nobilă sau infamă, există întotdeauna un moment de grație.

„Nu ar trebui să-l înveți ce e viața, Albert?” a întrebat el. „Lupanu’ ăsta n-o fi gata pentru un PMG <sup>34</sup> ?” Și bunicul a râs încetișor. „Vezi tu, băiete”, a reluat Gaston, îmboldit de perspectiva iminentă de a contribui la educația mea, „tot ce ai băut astăzi e bun, e veritabil. Dar podgoreanul nu vinde totu’, își păstrează cevașilea și pentru el, pentru poftă, nu pentru negoț (mutra lui bonomă era despicață de la o ureche la alta de un zâmbet șiret de vulpoi), îți dai seama. Așa că-ntr-un cotlon își păstrează niște PMG, niște «Pentru Mângâierea Gâtiței». Și când are tovărășie, bună tovarășie, ei bine, atunci umblă la PMG.” Cu o mișcare bruscă s-a dezlipit de paharul lui, lângă care zăbovisse destul de mulțor. „Aida... ’ai cu mine!”, a repetat el nerăbdător, în timp ce eu încercam cu greu să mă urnesc. Cu ochii micșorați, cu limba îngreuiată de lucrarea alcoolului, l-am urmat în fundul pivniței și, deși foarte interesat de acest nou concept, PMG-ul, ce îmi deschidea noi orizonturi asupra stilului de viață al gentilomilor gustului, anticipam o nouă gălgâială cu vinațuri, fapt care era de natură să mă îngrijoreze. „Cum ești încă nițel cam necopt pentru lucruri serioase”, a reluat el în fața unui dulap fortăreață, încuiat cu un lacăt enorm, „și cu părinții pe care îi ai nu e indicat nici să-ntârziem prea mult (a aruncat spre bunicul o privire poznașă, plină de apropouri – Albert n-a zis nici pâs), socot că trebe să-ți curățăm burlanu’ cu ceva mai astringent. N-ai băut în viața ta minunăția de-o scot io acu’ la iveală. Bună rău! O să fie ca un botez. Fii atent: asta e educație adevărată.”

Dintr-un buzunar fără fund a scos o legătură dolidă de chei, a băgat una în broasca gigantică, a învârtit. Figura lui tataie a devenit subit mai gravă. Alarmat de această solemnitate bruscă, mi-am îndreptat spinarea serios încovoiată de băutură și am așteptat relativ îngrijorat ca Gaston, cu un aer foarte important, să scoată din dulap o sticlă cu o bandă neagră, care nu era de vin, și un pahar fără picior, larg și fără ornamente.

Niște PMG. Își aducea whisky-ul din Scoția, de la una dintre cele mai bune distilerii din țară. Proprietarul era un tip pe care îl cunoscuse în Normandia imediat după război și cu care își descoperise ca afinitate licorile cu grade multe. An de an câte o ladă din prețiosul whisky venea să se alăture celor câtorva sticle puse deoparte pentru uzul personal. De la cupaj la afumat, de la rubiniu la chihlimburi și de la alcool la alcool le împăca pe cele două înainte și după masă, numindu-le „fundamental europene”.

„Eu vând lucruri bune, dar cele mai bune sunt pentru gătița mea”. Tratațiile cu ceea ce pune deoparte din recoltele sale și cu whisky-ul de la prietenul Mark (invitațiilor obișnuiți nu le dădea decât un foarte bun whisky cumpărat din regiune, care era față de cel scoțian ce este roșia din conservă față de cea din grădină) l-au ridicat brusc în ochii mei de adolescent, care înțeleseseră deja că măsura nobleței și a excelenței stă în excepții, nu în legi, fie ele chiar și ale regilor. În ochii mei, această mică pivniță personală făcuse din Gaston Bienheureux un artist de forță. De atunci nu am încetat să-i bănuiesc pe patronii restaurantelor la care am mâncat că nu-și etalează pe masă decât operele minore pentru a-și păstra în secretul alcovurilor lor culinare ambrozia și nectarul inaccesibile muritorilor de rând. Dar aceste considerații filosofice încă nu erau de actualitate. Fixam cu o privire

neajutorată licoarea cu reflexii de ambră turnată cu zgârcenie și, plin de teamă, căutam în mine curajul de a o înfrunța.

Parfumul necunoscut m-a tulburat dincolo de orice limite. Ce explozie formidabilă, ce atac puternic, brutal, sec și fructat în același timp, ca o descărcare de adrenalină care a dezertat din țesuturi, acolo unde se complăce de obicei, pentru a se pulveriza la suprafața nărilor, condensat gazos al unor faleze senzoriale... Uimit, am constatat că acest iz ascuțit de fermentație îmi plăcea.

Ca o marchiză neprihănită îmi înmuiaș prudent buzele în magma afumată și... o, ce efect violent! O deflagrație picantă de elemente dezlănțuite care erupe instantaneu în gură; organele nu mai există, nici cerul gurii, nici obrații, nici mucoasele: doar senzația răvășitoare că în mine însumi s-a dezlănțuit o gherilă telurică. Extaziat, am lăsat prima înghițitură să întârzie o clipă pe limbă, iar undele concentrice au continuat să o năpădească încă o bucată bună de timp. Iată prima metodă de a bea whisky: să-l sorbi cu sălbăticie pentru a inhala gustul aspru și puternic. A doua înghițitură, în schimb, s-a produs la repezeală: dată pe gât, ea mi-a încălzit plexul solar cu întârziere – dar ce căldură! Gestul stereotip de băutor de rachiuuri tari, care absoarbe dintr-odată obiectul poftei sale, așteaptă o clipă, apoi închide ochii în urma șocului și scoate un geamăt, suspin de plăcere și icnet de suferință în același timp, este a doua metodă de a bea whisky-ul, cu acea cvasiinsensibilitate a papilelor, căci alcoolul nu face decât să tranziteze spre beregată și acea perfectă sensibilitate a plexului pe care căldura îl invadează dintr-odată ca o bombă cu plasmă etilică. Încinge, reîncinge, contrariază, stârnește, face bine. Este un soare



care, cu razele sale binefăcătoare, întărește corpul cu puterea lui radioasă.

Așa s-a făcut că, în inima Burgundiei vinicole am băut primul meu whisky și am simțit întâia dată puterea lui de a scula morții. Ironia sor]ii: faptul că Gaston însuși mi l-a descoperit ar fi trebuit să-l așeze pe lista marilor mele pasiuni. De-a lungul întregii mele cariere nu l-am considerat niciodată mai mult decât o băutură, care, deși plăcută, era totuși de mâna a doua, și n-am închinat decât aurului vinului elogiile și profețiile cele mai importante ale operei mele. Vai... recunosc doar astăzi: vinul este bijuteria fină pe care doar femeile în toată firea admit că o preferă strasurilor scilpitoare admirate de fete; am învățat să iubesc ceea ce merită, dar am neglijat să întrețin ceea ce o pasiune imediată mă scutea de la orice obligație de educație. Nu iubesc cu adevărat decât berea și whisky-ul – chiar dacă admit că vinul este divin. Și, pentru că stă scris ca astăzi să fie o zi a căințelor, iată deci o alta: o, whisky mefistofelic, te-am iubit de la prima dușcă, te-am trădat de la a doua – dar niciodată nu am regăsit, în tirania aromelor impusă de poziția mea, o asemenea exuberanță nucleară, care să-ți mute fălcile de fericire.

Vai, armatele gândurilor mele, în căutarea savorii pierdute, au asediat din nou o citadelă greșită... Nici vânt, nici neguri peste lande pustiite, fiorduri adânci și ziduri întunecate. Toate asta sunt lipsite de blândețe, de afecțiune, de moderație. Apă, nu foc. M-am rătăcit într-o fundătură.

(Laure)

NISA

Pe lume suntem trecători, mi-a dezvăluit în zori prietena mea, roza <sup>35</sup>  
... Doamne, ce cântec trist... ce tristă sunt și eu... și obosită, atât de  
obosită...

M-am născut într-o veche familie din Franța, unde valorile s-au  
păstrat cu sfințenie. Cu o rigiditate de granit. Niciodată nu mi-ar fi  
trecut prin cap că ele ar putea fi puse la îndoială; o tinerețe idioată și  
desuetă, un pic romantică, un pic diafană, așteptându-l pe Făt-  
Frumos, expunându-mi profilul de camee potrivit etichetei, la  
ocaziile mondene. Apoi m-am măritat și, firesc, am trecut de sub  
tutela părinților sub tutela soțului, cu toate speranțele mele înșelate  
și cu toată mediocritatea vieții mele de femeie ținută prizonieră în  
copilărie, dedicată bridge-ului și recepțiilor, într-un inconștient  
*farniente*.

Atunci l-am cunoscut pe el. Eram încă tânără și frumoasă, o  
căprioară delicată, o pradă prea ușoară. Excitația clandestinității,

adrenalina adulterului, febra sexului interzis: îmi găsisem Făt-Frumosul, mă trezisem la viață, o făceam pe frumoasa languroasă pe sofa, îl lăsam să-mi admire splendoarea longilină și rasată, eram în sfârșit, existam și, în ochii lui, deveneam zeița, deveneam Venus.

Evident, el nu avea ce să facă cu o fetiță sentimentală. Ceea ce pentru mine era un păcat asumat pentru el era un divertisment frivol, o distracție fermecătoare. Indiferența este mai crudă decât ura; din neant veneam, în neant mă întorceam. La soțul meu sinistru, la frivolitatea mea cenușie, la erotismul meu de găscă albă, la gândurile mele goale de becață grațioasă: la crucea mea, la Waterloo-ul meu.

Să moară, deci.

## *Înghețata*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

La Marquet îmi plăcea generozitatea ei. Fără să caute noutatea cu orice preț acolo unde atâția gastronomi se tem să nu fie taxați pentru lipsă de mobilitate, dar nici să se complacă în succesele prezente, ea trudea fără odihnă pentru că așa îi era felul și pentru că își iubea munca. Astfel, la ea puteai la fel de bine să te zbungui, alegând dintr-un meniu veșnic împrăștiat, sau să ceri un fel de mâncare din anii trecuți, pe care îl pregătea cu bunăvoința unei primadone adulate, implorate să cânte încă o dată una dintre ariile ce au făcut-o faimoasă.

Se împlineau douăzeci de ani de când benchetuiam la ea. Dintre toți maștrii pe care am avut privilegiul să-i cunosc îndeaproape, ea a fost singura care întruchipa idealul meu de perfecțiune creatoare. Nu m-a dezamăgit niciodată; preparatele sale mă tulburau până la sânge, mă aduceau până în pragul atacului, pentru că, la ea, această dezlănțuire și originalitate, într-o bucătărie mereu inventivă, erau naturale.

În seara aceea de iulie îmi ocupasem locul la masa *mea* de afară cu o surescitare de copil ștrengar. La picioarele mele, Marna clipoceă domol. Piatra albă a vechii mori restaurate, așezate între pământ și apă, mâncată pe alocuri de mușchi verzui care se infiltrau în fiecare crăpătură, lucea încetișor în amurgul ce se lăsa. În câteva clipe se vor aprinde luminile pe terasă. Dintotdeauna mi-au plăcut peisajele de țară, cu pământuri fertile, unde o gărlă, un râu, un torent ce se scurg la vale prin câmpie conferă locurilor calmul senin al luncilor, al mlaștinilor. O casă pe malul apei: este liniștea cristalină, este atracția apei care doarme, este indiferența minerală a cascadei, acum vine, acum se duce, și care relativizează continuu toate grijile omului. Dar în ziua aceea, incapabil să savurez farmecele locului, eram închis în mine și așteptam cu prea puțină răbdare sosirea stăpânei. A venit aproape imediat.

„Uite“, i-am spus, „în seara asta aș vrea o cină ceva mai specială.“ Și i-am enumerat dorințele mele.

Meniu. 1982: *Arici de mare Royal cu piper Sansho, arțar, rinichi și ficat de iepuraș cu rapane. Prăjitură de grâu negru.* 1979: *Cartofi macaire de Agria* [36](#) ; *azime maco violet du Midi* [37](#) , *stridii grase* [38](#) *Gillardeau și foie gras fript. Fiertură de macrou legat cu praz.* 1989: *Felii groase de calcan înăbușit cu mirodenii; deglasaj cu cidru de casă* [39](#) , *Sferturi de pere Comices* [40](#) *cu castraveți tineri.* 1996: *Pastis* [41](#) *de porumbel Gauthier* [42](#) *cu nucșoară, fructe confiate și foie gras cu ridichi.* 1988: *Madlene cu boabe Tonka.* [43](#)

Era un florilegiu. Toate seducțiile descoperite în acești ani de frenezie culinară le-am strâns laolaltă într-o singură tranșă de eternitate la cuptor, am extras din masa informă a rețetelor acumulate cele câteva pepite veritabile, perle înșirate într-un colier de zeiță, pentru a crea o operă de legendă.

Un moment de triumf. Ea m-a privit o clipă consternată, atât cât i-a trebuit să *înțeleagă*; și-a coborât ochii spre farfuria mea încă goală; apoi, încet, fixându-mă cu o privire, o, doamne!, cât de încântată, de elogioasă, de admirativă și de respectuoasă totodată a dat din cap și a strâns din buze cu o expresie de omagiu deferent. „Dar sigur că da, firește”, a spus ea, „bineînțeles; e limpede ca lumina zilei...”

Evident, a fost o crăpelniță antologică și poate pentru prima dată în lunga noastră coabitare de gastronomi ni s-a întâmplat să fim cu adevărat uniți în pasiunea pentru o masă, nu critic, nici bucătăreasă, ci doar cunoscători de mare rafinament supuși ai aceleiași înalte pasiuni. Dar, cu toate că această amintire nobilă îmi flatează mai mult decât oricare alta orgoliul meu de creator, nu pentru asta am scos-o din negurile inconștientului.

Madlenele cu boabe Tonka sau arta de a sintetiza cu dezinvoltură. Ar fi o insultă să credeți că un desert la Marquet poate însemna doar să trănțești în farfurie câteva madlene decente smălțate cu semințe presărate pe deasupra. Prăjitura nu era decât un pretext pentru un psalm dulce, cu zahăr, cu miere, fondant și cremos, unde, în nebunia biscuiților, a cofeturilor, a glazurilor, a clătitelor, a ciocolatei, a lichiorului cu ouă, a fructelor de pădure, a înghețatelor și a sorbeturilor, avea loc o perpetuă trecere de la cald la rece și înapoi, în care limba mea expertă, plescăind cu satisfacție compulsivă, țopăia ca într-o sarabandă îndrăcită la un bal frenetic. Înghețatele și sorbeturile mai cu seamă se bucurau de toată pasiunea mea. Ador înghețatele: creme glasate pline de lapte, de unt, de arome artificiale, de bucățele de fructe, de boabe de cafea, de rom, *gelati* italienești cu consistență de catifea și cu straturi de vanilie, căpșune sau ciocolată,

cupe topindu-se sub frișcă, piersici sau migdale și toppinguri de toate felurile, simple bastonașe cu glazură crocantă, fină și tenace în același timp, care se degustă pe stradă, între două întâlniri, sau în serile de vară, în fața televizorului, când este evident că numai așa, și nu altfel îți poate fi mai puțin cald, mai puțin sete, sorbeturile, în fine, sinteza perfectă între gheață și fruct, răcoritoare viguroase care se topesc în gură ca niște izvoare glaciare. Farfuria ce-mi fusese așezată dinainte tocmai reunea câteva dintre producțiile ei: un sorbet de roșii, un altul, clasic, de fructe de pădure, și al treilea, în fine, de portocale.

În simplul cuvânt „sorbet” se concentrează o lume întreagă. Faceți exercițiul de a rosti cu voce tare „Vrei o înghețată?”, apoi, imediat, „Vrei un sorbet?” și observați diferența. Într-un fel, e ca și cum am arunca peste umăr, deschizând ușa, „Mă duc să iau niște prăjituri”, când, fără dezinvoltură sau banalitate, am fi putut anunța foarte bine: „Mă duc să cumpăr niște cofeturi” (despărțind limpede și apăsând silabele: „co-fee-turi”) și prin magia unei expresii puțin desuete, puțin prețioase, să creezi, din nimic, o lume de armonii arhaice. Astfel, a invoca un „sorbet” acolo unde alții nu se gândesc decât la „înghețată” (în care, adeseori, profanii clasează la grămadă preparatele cu lapte și cele cu apă), înseamnă deja a alege lejeritatea, a opta pentru rafinament, a propune o perspectivă aeriană, refuzând anevoiosul marș terestru cu orizont îngust. Aeriană, da: sorbetul este aerian, aproape imaterial, face doar puțină spumă în contact cu căldura noastră, apoi, învins, presat, lichefiat, se evaporă pe gât lăsându-i limbii doar amintirea fermecătoare a fructelor și a apei ce au curs pe acolo.

Am atacat deci sorbetul de portocale, am gustat ca un avizat, sigur de ce voi descoperi, dar atent la senzațiile care se schimbau mereu.

Apoi ceva m-a oprit. Celelalte ape înghețate le băusem cu tihna spirituală a celui care-și cunoaște meseria. Dar aceasta, de portocale, se deosebea de toate celelalte prin granulația neobișnuită, prin consistența excesiv de apoasă, ca și cum s-ar fi umplut un bol cu puțină apă și o portocală care, băgate apoi la rece atât cât se cuvenea, produsese cuburi de gheață parfumate, rugoase, așa cum este orice lichid impur, pus la congelat, și care amintește foarte mult de zăpada pulverizată, zgrunțuroasă, pe care o beam din palme când eram copii în zilele geroase, atunci când ne jucam afară. La fel făcea și bunica vara, când era atât de cald, încât uneori îmi băgam capul pe ușa congelatorului, iar ea, transpirată și bodogănind, își înfășura în jurul gâtului cârpe mari și jilave, care serveau în același timp și la lichidarea celor câtorva muște leneșe aciuete acolo unde nu le era locul. Când gheața se prindea, ea răsturna vasul, îl scutura tare deasupra unui bol, zdrobea blocul portocaliu și ne servea cu câte un polonic în pahare mari, pe care le apucam ca pe niște racle cu sfinte moaște. Și am realizat în fine că tot acel ospăț îl comandasem doar pentru asta: pentru a ajunge la acest sorbet de portocale, la aceste stalactite ale copilăriei mele, pentru a pune la încercare, în acea seară unică, valoarea și adevărul pasiunilor mele gastronomice.

Mai târziu, în penumbră, am întrebat-o pe Marquet în șoaptă:

– Cum îl faci? Cum faci sorbetul de portocale?

Și-a întors capul pe pernă, șuvițe fine au căzut pe umărul meu:

– Ca bunica, a răspuns ea cu un surâs fermecător.

Sunt aproape. Focul... gheața... crema!



*(Marquet)*

## CASA MARQUET, ÎMPREJURIMILE ORAȘULUI MEAUX

Trebuie să recunosc că era frumos, ticălosul! În stare să ne înghită, pe mine și bucătăria mea, cu un tupeu de mitocan, ca și cum nimic nu ar fi fost mai firesc decât ca Marquet să stea sluj în fața lui și să-i ofere mâncărurile și fesele chiar de la prima vizită... Era frumos, ticălosul, și am avut perioade grozave împreună, și astea el nu mi le poate lua, căci, în definitiv, este și meritul meu că m-am bucurat de dialogul cu un adevărat geniu al gastronomiei, că m-am desfătat cu un amant excepțional și că am rămas, cu toate astea, o femeie liberă, o femeie mândră...

Nu zic: dacă ar fi fost și el liber și dacă ar fi fost un bărbat capabil să facă dintr-o femeie și altceva decât o găscă disponibilă la orice oră – atunci, da... Dar atunci nu ar mai fi fost același bărbat, nu-i așa?

## *Maioneza*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

Nimic nu este mai plăcut decât să vezi ordinea lumii cum se pliază pe cea a dorințelor noastre. Este un privilegiu extraordinar ca într-un templu al gastronomiei să ai fericirea de a-ți putea oferi orice fel de mâncare năzuiești. Îți înfrânezi un frison de plăcere atunci când șeful de sală se apropie cu pași de pisică: privirea lui impersonală, compromis fragil, dar reușit între respect și discreție, este un omagiu adus poziției tale sociale. Nu ești un nimeni pentru că ești cineva. Aici, nimeni nu te va iscodi, nimeni nu te va judeca. Faptul că ai putut pătrunde în acest loc este o garanție suficientă de legitimitate. Inima îți bate mai tare când deschizi meniul cu foi veline îmbrăcate în damasc, luat parcă din șervetele de odinioară. Cu o lene savant dozată, fruzărești la întâmplare, pe fundalul clinchetului ușor al veselei. Privirea alunecă, refuză să se lase atrasă de un poem anume, doar prinde din zbor fragmente voluptuoase, zburdă prin bogăția luxoasă a termenilor pescuiți la întâmplare. Rasol de vițel de lapte... casată cu fistic... pește undițar pe pat de langustine... scorpie de mare... natur... vinete în aspic brun... asezonate cu muștar

cremonez... dulceață de arpagic... marinată de biban de mare...  
înghețată de lichior de ouă... cu must de struguri... homar albastru...  
piept de rață Pekin... În fine, atingi extazul când magia îți  
desăvârșește singură lucrarea și un rând anume îți absoarbe toată  
atenția:

*Piept de rață Pekin frecat cu condimente berbere și tras la tigaie; plăcintă de  
grepfrut de Jamaica cu dulceață de arpagic.*

Îți reprimi salivația abundentă, forța ta de concentrare ajunge la  
culme.

Nu atât rața, mirodeniile berbere și grepfrutul te-au electrizat într-o  
asemenea măsură, chiar dacă ele învelesc titulatura într-o sonoritate  
însorită, condimentată și zaharisită și, în gama cromatică, îl plasează  
undeva între auriu, bronz și maroniu de migdală. Dar dulceața de  
arpagic, cu aromă puternică și fondantă, înțepând limba încă goală  
cu savoarea anticipată a unui amestec de ghimbir proaspăt, ceapă  
marinată și mosc, îți surprinde, cu finețea și generozitatea ei, dorința  
care nu aștepta decât asta. Dar ea singură nu ar fi fost suficientă. Era  
nevoie și de poezia incomparabilă a aceluia „tras la tigaie”, evocând  
într-o cascadă olfactivă mirosul de pasăre friptă la grătar, în aer liber,  
răspândit deasupra târgurilor de vite, vacarmul simțurilor în piețele  
chinezești, irezistibilul crocant-fraged al cărnii abia pătrunse, fermă  
și succulentă în mijlocul crustei arse, misterul familiar al acestei tigăi  
(nici frigăruie, nici grătar) care leagănă rața în timp ce se coace, toate  
erau necesare pentru a te decide, împletind mirosul și gustul, asupra  
alegerii zilei. Nu-ți rămâne decât să brodezi în jurul temei.

De câte ori am plonjat astfel într-un meniu așa cum plonjezi în  
necunoscut? Ar fi fost inutil să țin socoteala. De fiecare dată, plăcerea  
pe care am trăit-o a fost intactă. Dar niciodată atât de intensă ca în

ziua în care, lângă cuptoarele maestrului Lessières, în sfânta sfintelor explorării gastronomice, am disprețuit un meniu ticsit cu delicii pentru a mă lăfăi în desfrâul unei simple maioneze.

Mi-am muiat degetul neglijent, trecând, așa cum îți cufunzi mâna în apa rece, când te afli într-o barcă lăsată în voia curentului. După-amiaza discutam împreună despre noul lui meniu în mijlocul valului de comeseni, mă simțeam în bucătăria lui ca în cea a bunicii: un străin adus în harem. Ce am gustat m-a uimit. Era chiar o maioneză și asta mă tulbura; mioara rățăcită în haita lupilor, condimentul tradițional apărea aici ca un arhaism aberant.

– Ce e asta? am întrebat, vrând de fapt să zic: Cum de a aterizat aici o simplă maioneză de gospodină?

– Dar e o maioneză! mi-a răspuns el râzând. Nu-mi spune că nu știi ce e aia o maioneză!

– Cum așa? O maioneză simplă?

Eram stupefiat.

– Da, simplă. Nu cunosc un mod de preparare mai bun. Un ou, ulei, sare și piper.

Am insistat.

– Și pentru ce mâncare?

M-a privit cu atenție.

– O să-ți zic, mi-a răspuns el încet, o să-ți zic pentru ce mâncare.

Și, după ce i-a comandat unui ucenic să-i aducă legume și friptură rece de porc, s-a apucat imediat să le curețe pe primele.

Uitasem, uitasem asta, iar el, pe care calitatea de maestru, iar nu de critic, îl obliga să nu uite niciodată ceea ce în mod greșit numim „fundatia” bucătăriei și care, mai curând, constituie acoperișul, avea grijă să mi-o amintească printr-o lecție puțin superioară pe care îmi făcea favoarea să mi-o dea, căci criticii gastronomici și maestrii-bucătari sunt precum cârpa și șervetul: se completează, se întâlnesc, lucrează împreună, dar nu se iubesc.

Morcovi, țelină, castraveți, roșii, ardei, ridichi, conopidă și broccoli: le tăiasse pe lungime, cel puțin pe cele care se pretau la asta, adică mai puțin pe ultimele două, care, având buchețele, puteau fi luate de codiță, cam cum apuci garda unei săbii. Împreună, câteva feliuțe fine dintr-o friptură de porc natur, rece și succulentă. Am început să întingem.

Niciodată nu mi se va putea scoate din cap faptul că cruditățile cu maioneză au ceva fundamental sexual. Tăria legumei se insinuează în onctuozitatea cremei; nu există, așa cum se întâmplă în cazul atâtor preparate, o chimie prin care fiecare dintre cele două alimente pierde puțin din natura sa pentru a o îmbrățișa pe a celeilalte și, ca pâinea și untul, să devină prin osmoză o nouă și minunată substanță. Aici, maioneza și legumele rămân neschimbate, identice cu ele însele, dar, ca în actul carnal, arzând de dorința împreunării. Cât despre carne, câștigă totuși ceva; asta, fiindcă țesuturile sale sunt sfărâmicioase, se despart sub presiunea dinților și se umplu cu arome, astfel încât ceea ce mesteci, fără falsă pudoare, este un miez vârtos înmuiat în catifea. La asta se adaugă delicatețea unei savori uniforme, căci maioneza nu are nimic aspru, nimic picant și, la fel ca

apa, uimește gura cu neutralitatea ei prietenoasă; apoi tonurile încântătoare din hora legumelor: înțepătorul insolent la ridiche și conopidă, dulcele apos la roșie, aciditatea discretă la broccoli, generozitatea răspândită în gură de morcov, savoarea crocantă de anason a țelinei... este un regal.

Dar în momentul în care îmi amintesc de acest ospăț neobișnuit, ca un picnic estival la liziera unei păduri, într-una din acele zile perfecte, când soarele strălucește, când vântul adie, când banalul se pavoazează, o nouă evocare se suprapune peste amintirea mea și, iluminare subită, venită să confere memoriei mele profunzimea autenticității, iscă în inima mea un uragan de emoții, ca bulele de aer care grăbesc spre suprafața apei și, eliberate, explodează într-un ropot de aplauze. Căci mama, am mai spus, era o bucătăreasă jalnică, ne servea și ea destul de des maioneză, dar o maioneză pe care o cumpăra gata făcută de la supermarket, într-un borcan de sticlă și care, în ciuda acestei ofense aduse gustului adevărat, exercita asupra mea o seducție de nedescris. Pentru că, văduvită de pecetea pe care scrie „de casă” și „gustos”, pe care o revendică maioneza pură, maioneza industrială are, totuși, o calitate pe care cealaltă nu o are; mai devreme sau mai târziu, cel mai iscusit dintre bucătari trebuie să se încline în fața evidenței: chiar și cea mai omogenă și cea mai onctuoasă maioneză, foarte repede, se taie puțin, se descompune ușor, o, puțin, atât de puțin, dar suficient totuși să se modifice consistența cremei, căpătând un fin contrast, trebuind să renunțe, într-un mod microscopic, la a fi ceea ce era inițial: fină, catifelată, absolut netedă. În vreme ce maioneza de magazin este dincolo de orice vâscozitate. Nu are granulație, nu are elemente, nu are părți componente și tocmai asta îmi plăcea la nebunie, acest gust de nimic,

această materie fără neregularități, fără repere care să o definească și care aluneca pe limba mea cu fluiditatea unei substanțe solubile.

Da, asta este, aproape asta. Între Pieptul de Rață Pekin și pomada la conservă, între bârlogul unui geniu și raioanele băcăniei, le aleg pe cele din urmă, aleg micul supermarket oribil, unde sunt păstrați, în rânduri triste și uniforme, vinovații pentru plăcerile mele. Supermaketul... E ciudat cum asta trezește în mine un val de emoții... da, poate... poate...

*(Paul)*

## STRADA GRENELLE, CORIDORUL

Ce prăpăd!

A distrus tot în calea lui. Totul. Copiii, nevasta, amantele, până la opera lui pe care în clipa morții o reneagă printr-o jalbă pe care nici el nu o înțelege, dar care înseamnă condamnarea științei lui, denunțarea angajamentelor lui, și pe care ne-o adresează ca un cerșetor, ca un sărăntoc la marginea drumului, lipsit de o viață care să aibă sens, rupt de propria lui înțelegere – nenorocit să descopere, în acest moment unic între toate, că a fugit dintotdeauna după o himeră și a predicat greșit. O mâncare... Ce crezi tu, țicnit bătrân, ce crezi tu? Că printr-o savoare regăsită vei șterge deceniile de greșeli și te vei afla în fața unui adevăr care să răscumpere uscăciunea inimii tale de piatră? Totuși, avea toate armele marilor spadasi: pană, spirit, cutezanță, panaș! Proza lui... Proza lui era nectar, era ambrozie, imn înălțat limbii, de fiecare dată mă topeam de plăcere, nu conta dacă vorbea despre mâncare sau altceva, subiectul nu avea nicio importanță: verbul lui strălucea. Potolul nu era decât un



pretext, poate chiar o portiță de scăpare pentru a fugi de ceea ce talentul lui de bijutier ar fi putut izvedi: conținutul exact al emoțiilor sale, asprimea și suferințele, în fine, eșecul... Și astfel, deși ar fi putut cu geniul lui să disece pentru posteritate și pentru el însuși diversele simțăminte care îl chinuiau, s-a rătăcit pe căi lăturalnice, convins că misiunea lui e să mărturisească accesoriul, nu esențialul... Ce prăpăd... Ce nenorocire...

Orbit de succesele lui de paie, nu vedea nici măcar cine sunt eu cu adevărat. Nici contrastul bulversant între ambițiile mele de tânăr năvalnic și viața de burghez așezat pe care o duc împotriva voinței mele; nici pornirea mea tenace de a bruia dialogul, de a disimula sub un cinism pompos inhibițiile mele de copil trist, de a juca în preajma lui o comedie care, deși fastuoasă, nu era totuși decât o amăgire. Paul, nepotul risipitor, copilul iubit, iubit pentru că îndrăznește să spună nu, îndrăznește să sfideze legile tiranului, îndrăznește să vorbească tare și limpede, când toți ceilalți din jurul tău șuşotesc: dar, nebunule, chiar și cel mai turbulent, cel mai violent, cel mai îndărătnic dintre fii nu este așa decât cu permisiunea expresă a tatălui și tot tatăl este cel care, pentru un motiv al lui necunoscut, *are nevoie* de acest rebel, de acest spin înfipt în inima căminului, de acest ostrov de opoziție, prin care sunt dezmințite toate categoriile prea simple ale voinței și caracterului. Nu am fost sufletul tău blestemat decât pentru că tu ai vrut-o și ce băiețel isteț ar fi putut rezista tentației flatante de a deveni cel care-l pune în valoare pe un demiurg universal, asumându-și rolul de opozant, pe care îl scrisese special pentru el? Bătrân nebun, bătrân nebun... Îl disprețuiești pe Jean, pe mine mă divinizezi, și totuși amândoi nu suntem decât roadele dorinței tale, cu singura diferență că Jean este distrus, iar eu mă bucur.

Dar e prea târziu pentru asta, prea târziu pentru a mai spune adevărul, pentru a mai salva ce ar fi putut să fie. Nu sunt într-atât de creștin încât să cred în convertiri, cu atât mai puțin în cele din ceasul morții, și, pentru ispășire, voi fi nevoit să trăiesc cu povara lașității mele, aceea de a fi interpretat un rol care mi-era străin, până când îmi va suna ceasul și mie.

Totuși, voi sta de vorbă cu Jean.

## *Revelația*

### STRADA GRENELLE, CAMERA

Apoi, deodată, îmi amintesc. Din ochi îmi țâșnesc lacrimi. Bodogănesc frenetic câteva cuvinte de neînțeles pentru cei din jur, plâng și râd în același timp, îmi ridic brațele și desenez convulsiv prin aer câteva cercuri mari. În jurul meu se agită, se neliniștesc. Știu că probabil par ceea ce, în fond, chiar sunt: un om matur agonizând, întors în copilărie la sfârșitul vieții. Cu prețul unui efort dantesc reușesc să-mi domin provizoriu frenezia – luptă titanică împotriva propriei mele jubilații, pentru că trebuie neapărat să mă fac înțeles.

– Micul... meu... Paul, am reușit să articulez cu greutate, micul... meu... Paul... fă... ceva... pentru... mine.

S-a aplecat deasupra mea, nasul lui aproape că-l atinge pe al meu, sprâncenele chinuite de îngrijorare trasează curbe admirabile deasupra ochilor lui albaștri, înduioșați, este cu totul încordat în efortul de a mă înțelege.

– Da, da, unchiule, spune el, ce vrei, ce dorești?

– Du-te... să-mi cumperi... niște... *chouquettes* <sup>44</sup>, zic eu, înțelegând îngrozit că exultarea care-mi inundă sufletul când pronunț aceste cuvinte minunate ar putea să mă facă să crăp înainte să-mi sune ceasul.

Împietresc, așteptând ce e mai rău, dar nu se întâmplă nimic. Îmi regăsesc suflul.

– *Chouquettes? Vrei chouquettes?*

Clatin din cap cu un surâs jalnic. Schițează și el unul, încet, cu buzele lui amare.

– Deci asta vrei, bătrân nebun, niște gogoșele?

Îmi strânge brațul cu afecțiune.

– Mă duc, mă duc imediat.

În spatele lui o văd pe Anna că prinde viață.

– Du-te la Lenôtre, el e cel mai aproape.

Un junghi dureros îmi străpunge inima. Ca în cele mai cumplite coșmaruri, mi se pare că vorbelor mele le trebuie un timp nesfârșit să-mi iasă din gură, în vreme ce mișcările ființelor din jurul meu se accelerează vertiginos. Simt că Paul va dispărea prin deschiderea ușii înainte ca vorba mea să atingă aerul liber, aerul salvării mele, aerul izbăvirii finale. Atunci mă mișc, gesticulez, îmi arunc perna pe jos și, o, Dumnezeu mare, o, minune cerească, o, ușurare de nespus, se întorc spre mine.

– Ce e, unchiule?

Din doi pași – dar cum fac să fie atât de sprinteni, atât de rapizi?, trebuie că mă aflu, fără îndoială, într-o altă lume, de unde îmi par cuprinși de o agitație ca aceea de la începuturile cinemascopului, când actorii aveau gesturile accelerate și sacadate ale demenței – este din nou în raza vocii mele. Gem ușurat, îi văd cum se crispează îngroziți, îi liniștesc cu un gest jalnic, în timp ce Anna se repede să-mi ridice perna.

– Nu... la... Le... nôtre, zic eu hârâind, în... nici... un... caz... la... Le... nôtre... Nu... te... duce... la... un... pati... ser... Vreau... niște... go... goși... în... pungă... de... plastic... de... la... Le... clerc. Respir spasmodic. Go... goși... moi... Vreau... go... goși... de super... market...

Și în timp ce plonjez în adâncul ochilor lui și îmi încarc privirea cu toată puterea dorinței și a deznădejdiei mele, căci este pentru prima dată, în sensul propriu al termenului, o chestiune de viață și de moarte, văd că a înțeles. Simt, știu. Dă din cap și această clătinare a capului are o reminiscență fulgurantă a vechii noastre complicități, ce renaște dureros, o durere veselă și mângâietoare. Nu mai trebuie să vorbesc. În timp ce pleacă aproape fugind, mă las să alunec în culcușul moale și fericit al amintirilor.

Mă așteptau în plasticul lor transparent. În galantarul de lemn, lângă baghetele împachetate, pâinile integrale, briose și flancuri, punguțele cu *chouquettes* adăstau răbdătoare. Fuseseră aruncate la grămadă, fără respect pentru arta patiserului, care le așază cu dragoste, frumos aranjate pe rafturi, chiar în fața teighelei, zăceau aglutinate pe fundul ambalajului, strânse unele într-altele ca niște cățeluși ațipiți într-o

învălmășeală caldă și aromitoare. Dar, mai ales, așezate în punga lor de veci, calde încă și aburinde, ele condensaseră pe pereții recipientului, creând un mediu propice pentru înmuiere.

Condiția pentru niște *chouquettes* perfecte este cea a oricărui aluat pentru gogoși care se respectă: trebuie să eviți moliciunea, ca și duritatea. Gogoșa nu trebuie să fie nici elastică, nici flască, nici casantă, nici prea uscată. Măiestria este să fie fragedă fără a fi înmuiată și fermă fără a fi tare. Marea provocare a patiserului este să evite ca aluatul să se contamineze de la moliciunea cremei cu care umple mica gogoasă. Am scris multe cronici mânioase și devastatoare despre gogoșile de care se alegea praful, pagini impunătoare despre importanța capitală a graniței la gogoșelele cu cremă – despre gogoșa greșită, cea care nu se mai deosebește de untul care o pătrunde din interior și a cărei identitate se pierde în indolența unei substanțe căreia, dimpotrivă, ar fi trebuit să-i opună perenitatea diferenței sale. Sau ceva de genul ăsta.

Cum poți să te trădezi pe tine însuși în asemenea hal? Ce pervertire, mai profundă decât cea a puterii, te împinge să renegi evidența propriei plăceri, să blamezi ce ai iubit, să-ți deformezi până într-atât gustul? Aveam cincisprezece ani, terminam liceul, înfometat așa cum ești numai la vârsta aceea, fără discernământ și totuși cu o liniște pe care abia azi mi-o amintesc și care este exact ce lipsește, fără pic de milă, din toată opera mea. Operă pe care în astă-seară aș da-o toată fără părere de rău, fără umbra vreunei remușcări, fără nicio brumă de nostalgie, doar pentru o singură, ultimă *chouquette* de supermarket.

Deschideam la repezeală punga, trăgeam de plastic și lărgeam apoi cu brutalitate gaura făcută de nerăbdarea mea. Îmi înfingeam mâna în

pungă, mă dezgusta atingerea lipicioasă cu zahărul lipit pe pereți de condensarea aburului. Desprindeam cu grijă o gogoșică de semenele sale, o duceam cu sfințenie la gură și o înfulecam închizând ochii.

A curs multă cerneală despre prima înghițitură, despre a doua și a treia. S-au spus multe lucruri corecte despre acest subiect. Toate sunt adevărate. Dar nu ating nici pe departe inefabilul acelei senzații, al atingerii și apoi al zdrobirii aluatului umed într-o gură devenită orgasmică. Zahărul îmbibat cu apă nu crăntănea: cristaliza între dinți, particulele se descompuneau lin, armonios, maxilarele nu le spărgeau, le împrăștiau încetisor într-un inefabil balet fondant și succulent. Mica gogoasă se lipea de mucoasele cele mai intime ale gurii mele, moliciunea ei senzuală se cununa cu obrazii mei, elasticitatea ei indecentă o transforma imediat într-o pastă omogenă și onctuoasă pe care finețea zahărului o înălța pe o culme a perfecțiunii. O hăpăiam la iuțea pentru că mai rămâneau alte nouăsprezece de savurat. Doar ultimele vor fi mestecate și răsmestecate cu deznădejdea sfârșitului iminent. Mă consolam gândind la ultima ofrandă a acestui săculeț divin: cristalele de zahăr depuse pe fund, în lipsa unei gogoșele de care să se agațe și în care voi înmuia ultimele sfere magice, cu degetele lipicioase, terminând festinul cu o explozie dulce.

În comuniunea aproape mistică dintre limba mea și aceste gogoșele de supermarket, cu aluat industrial și zahăr transformat în melasă, l-am atins pe Dumnezeu. De atunci l-am pierdut și l-am sacrificat pe altarul visurilor glorioase care nu erau ale mele și care, în amurgul vieții, au fost pe punctul de a mi-l răpi încă o dată.

Dumnezeu, adică plăcerea brută, totală, cea care își are obârșia în însăși natura noastră profundă, care nu ia seama decât la propriile noastre delicii, pentru a se întoarce de unde a izvorât; Dumnezeu, adică acest ținut tainic al intimității noastre, unde suntem cu totul singuri, doar noi înșine în apoteoza unei dorințe autentice și a unei plăceri pure, nealterate. Asemenea miezului care se ascunde în adâncul fantasmelor și pe care numai eul nostru intim îl inspiră, mica gogoasă era asumarea puterii mele de a trăi și de a exista. Aș fi putut să scriu toată viața despre ea, însă toată viața am scris împotriva ei. Abia în ceasul morții mele o regăsesc în sfârșit, după atâția ani de rătăcire. Și, în definitiv, prea puțin contează dacă Paul mi-o aduce înaintea să mă prăpădesc.

Treaba nu e să mănânci sau să trăiești, ci să știi de ce. În numele Tatălui, al Fiului și al Gogoasei, amin. Mor.



*Îi mulțumesc lui Pierre Gagnaire pentru lista de bucate și pentru poezia lui*

## Note

- 1 - *Coq au vin* - literal, „cocoș în vin”, rețetă-cult a gastronomiei franceze. Pe lângă carne de cocoș și vin, de obicei roșu, rețeta mai cuprinde ciuperci, arpagic, usturoi, pătrunjel, coniac sau lichior de cafea etc. Legenda o leagă de cucerirea Galiei de către Iulius Caesar. Ca răspuns la amenințările Romei, un șef de trib gal i-ar fi trimis în dar lui Caesar un cocoș, ca simbol al cutezanței poporului său. Drept răspuns, Caesar l-ar fi invitat pe gal la masă, unde l-ar fi tratat cu cocoșul primit, gătit în vin (n. tr.).
- 2 - *Pot-au-feu* – literal, „oală pe foc”, un fel tradițional al gastronomiei franceze. Este o mâncare din carne de vită lăsată să fiarbă înăbușit, timp îndelungat, la foc mic, într-o fiertură de legume: morcovi, praz, napi, ceapă, țelină, cartofi, cimbru, dafin etc. (n. tr.).
- 3 - *Poulet chasseur* – literal, „pui gătit vânătorește”, rețetă italiană („pollo alla cacciatore”), adoptată și de bucătăria franceză. Pe lângă carne de pui și vin (alb sau roșu), se folosesc roșii, ceapă, ciuperci, usturoi, ardei gras, oregano, cimbru și rozmarin (n. tr.).

- 4 - *Sushi* – preparat specific bucătăriei japoneze, făcut din orez acrit cu oțet, combinat cu diverse ingrediente, dintre care cel mai des folosit este peștele crud (n. tr.).
- 5 - Strâmtoarea Gibraltar (n. tr.).
- 6 - Salata *mechouia* – literal, „salată friptă” în arabă, un fel tunisian, răspândit și în restul țărilor magrebiene. Se prepară cu roșii, ardei gras, ceapă și uneori vinete, fripte la grătar, tăiate cubulețe, peste care se presară sare, piper, usturoi, coriandru și chimen și stropite cu ulei de măsline. Pentru un gust mai picant se poate adăuga harissa, un piure de ardei iuți roșii, din zona Africii de Nord. Se servește cu măsline, ton și sferturi de ouă fierte tari (n. tr.).
- 7 - Cornulețe de gazelă – desert specific zonei magrebiene. E vorba de cornulețe făcute de obicei cu făină, unt și apă de portocale, umplute cu cremă de migdale și tăvălite prin zahăr pudră. Se servesc cu ceai de mentă (n. tr.).
- 8 - *Sorbet* – un fel de înghețată fără frișcă, lapte sau gălbenuș de ou. Se prepară din piure de fructe, căruia i se adaugă sirop de zahăr și apă (n. tr.).
- 9 - Acum, în Franța, școala începe în jurul datei de 1 septembrie (n. tr.).
- 10 - Dușmănia, una dintre cele trei Erinii din mitologia greacă (Furii, la romani), divinități ale infernului (n. tr.).
- 11 - *Daube* – mâncare tradițională provensală, din carne de vită gătită în vin roșu (n. tr.).

12 - *Blanquette* – fel de tocăniță cu carne de pui, porc, iepure sau miel, fiartă cu morcovi și sos de unt. Totuși, cea mai răspândită este cea de vițel. Atât comisarul Maigret, cât și comisarul San Antonio se dădeau în vânt după blanquette de vițel (n. tr.).

13 - *Paella* – preparat originar din zona Cataluniei, pe bază de orez cu bob rotund de Valencia. Deși există o sumedenie de rețete de paella, valencienii nu o recunosc ca tradițională decât pe cea din carnea animalelor de curte (pui, rață, iepure etc.) rumenită în ulei de măsline. Apoi în tigaie se adaugă roșii coapte zdrobite, fasole verde, gerofons (un soi de fasole de Lima cu boabe foarte mari și albe). Se mai pot pune melci de câmp, anghinare, ardei gras, usturoi, șofran și rozmarin. Se toarnă apă, se lasă să fiarbă și apoi se pune orezul. În variantele sale neortodoxe, paella se poate prepara și cu cotlete de porc cubulețe, calamar, sepie, crustacee, midii sau alte fructe de mare (n. tr.).

14 - Soiuri de trandafiri cultivați în Franța înainte de 1867, când crearea soiului „La France” se consideră că a marcat începutul trandafirilor moderni. Trandafirii de epocă sunt mândria oricărui horticultor francez care se respectă (n. tr.).

15 - *Sashimi* – literal, în japoneză, „corp tăiat”, preparat tradițional al gastronomiei nipone, datând din secolul al XV-lea, făcut din bucăți de pește crud sau din fructe de mare. Cele mai frecvente feluri de carne folosite sunt tonul, somonul, dorada, stridia Saint Jacques, caracatița, langusta, crustaceele (n. tr.).

16 - *Cassoulet* – preparat originar din zona Languedoc, pe bază de boabe de fasole albă, fiartă cu mai multe feluri de carne: rață, slănină, cârnați, șorici, picior de porc etc. Legenda spune că ar fi apărut în timpul asediului cetății Castelnaudary de către englezi,

în vremea Războiului de o sută de ani (1337–1453). Din cauza foametei s-ar fi dat un edict pentru ca fiecare locuitor al cetății să aducă toate merindele din casă și să se facă o fiertură uriașă, menită să-i hrănească pe luptători. Acestui fapt i s-ar datora varietatea mare a cărnurilor folosite (n. tr.).

17 - *Potée aux choux* – mâncare preparată în vas de pământ, cu mai multe soiuri de carne de porc (slănină, cap, piept, picior, coadă, cârnați, jambon) cu varză călită. Se poate face însă și cu alte feluri de carne (vită, oaie, miel, vițel, pui, gâscă sau rață) sau legume (morcovi, țelină, nap sau cartofi) (n. tr.).

18 - Marcă de bere populară în Germania (n. tr.).

19 - Alcool produs prin fermentarea orezului, a cărui tărie poate varia între 14 și 17 grade (n. tr.).

20 - Vin cu denumire de origine controlată, dintr-o veche zonă viticolă a Franței, de pe Valea Loarei, unde se produc multe soiuri de vinuri, cele albe fiind renumite (n. tr.).

21 - Oglindă „glob de vrăjitoare” – oglindă convexă, semisferică, apărută în Evul Mediu în gospodăriile flamande. Așezată în fața unei ferestre, ea răspândea lumina în toată încăperea. Adeseori, din cauza formei, asemănătoare unui glob de ghicit, i se atribuiau puteri magice. I se mai spunea și „oglinda bancherilor”, pentru că ei puteau supraveghea prin ea toată încăperea. Oglinzile „glob de vrăjitoare” au rămas foarte populare în nordul Europei, iar cele de epocă sunt foarte apreciate de colecționari (n. tr.).

22 - Prestigioasă scenă muzicală din Paris. Teatrul a fost construit între 1860 și 1862, la solicitarea baronului Haussmann. A găzuit

mai ales spectacole de operă, operetă și balet. În ultima perioadă este renumit pentru spectacolele de musical, balet contemporan și jazz (n. tr.).

23 - Mariage Frères – un lanț de șase ceainării de lux din Paris. Ceaiurile casei se vând și în alte locuri exclusiviste din lume precum Ritz (Paris), Claridge's (Londra), Mamounia (Marrakesh), Oriental Hotel (Bangkok) (n. tr.).

24 - Pâine algeriană, răspândită în toată zona maghrebiană. Se face din griș, ulei, unt, apă (eventual de trandafiri) la foc iute și e rotundă și plată (n. tr.).

25 - *Tajine* – preparat tradițional din Maroc și Algeria, un fel de tocăniță înăbușită dintr-un amestec de carne, pui, pește sau legume și frunțe cu condimente, în vasele de pământ omonime (n. tr.).

26 - Mic cartier fortificat din Rabat (n. tr.).

27 - Oraș de lângă Rabat. Cele două sunt numite „orașe gemene” (n. tr.).

28 - Bourgreg, râul care izvorăște din Munții Atlas și se varsă în Atlantic (n. tr.).

29 - Rudgrenèle – pronunție repezită, de copil, pentru „Rue de Grenelle”, „Strada Grenelle” (n. tr.).

30 - Cimitirul din Colleville-sur-Mer al ostașilor americani morți cu ocazia debarcării forțelor aliate în Normandia, la 6 iunie 1944 (n. tr.).

- [31](#) - Calvados (familiar numit și calva) – rachiu specific Normandiei, obținut prin distilarea cidrului sau a perelor (n. tr.).
- [32](#) - Denumire codificată pentru una dintre cele cinci plaje pe care s-a petrecut debarcarea în Normandia la 6 iunie 1944. Aici au avut loc cele mai mari pierderi ale aliaților, ceea ce i-a atras denumirea „Bloody Omaha”, „Omaha însângărată” (n. tr.).
- [33](#) - Insulă franceză din Atlantic, de unde provine un soi foarte apreciat de cartofi: bonnotte (n. tr.).
- [34](#) - Préparation Militaire Gendarmerie – Un stagiul de cincisprezece zile anual, menit să pregătească rezerviști pentru Jandarmerie. Se va vedea însă că Gaston vorbea despre altceva (n. tr.).
- [35](#) - Primele versuri dintr-un cântec lansat în 1964 de Françoise Hardy (n. tr.).
- [36](#) - Cartofi preparați la cuptor în formă de plăcintă. Cartofii de Agria sunt un soi de tuberculi făinoși, deosebit de apreciați (n. tr.).
- [37](#) - Pâine nedospită, pe care evreii, îndeosebi, o pregătesc pentru sărbătorile lor. Violetul este dat de măslinile din compoziție (n. tr.).
- [38](#) - Stridiile sunt grase sau lăptoase din mai și până în august, perioada de reproducere. Atunci stridia, care este hermafrodită, se umple cu lapți (n. tr.).
- [39](#) - Sos realizat prin turnarea cidrului pe fundul tăvii, încă fierbinți, unde s-a copt carnea și au rămas bucăți lipite (n. tr.).

- [40](#) - Soi de pere creat la Angers în secolul al XIX-lea, cu coajă galbenă și miez alb, fondant și parfumat (n. tr.).
- [41](#) - Pastis – a nu se confunda cu băutura pe bază de anason – este o plăcintă foarte fină, tradițională în sud-vestul Franței, preparată la sărbători de femei. Este aromată cu rom, vanilie sau apă de trandafiri (n. tr.).
- [42](#) - Alexis Gauthier, unul dintre cei mai renumiți maestri-bucătari din lume (n. tr.).
- [43](#) - Semințele unui arbore din America Centrală. Au o aromă de vanilie și migdale foarte puternică: 2 boabe sunt suficiente să aromatizeze 350-500 de grame de compoziție (n. tr.).
- [44](#) - Chouquettes – produse de patiserie foarte asemănătoare cu micile gogoși din profiterol. Se prepară dintr-un aluat de unt, făină, ou, zahăr, apă și sare, presărate cu zahăr perlat și băgate la cuptor (n. tr.).